

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC

THÈSE PRÉSENTÉE À
L'UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À TROIS-RIVIÈRES

COMME EXIGENCE PARTIELLE
DU DOCTORAT EN ÉTUDES QUÉBÉCOISES

PAR
RACHEL CAUX

L'ARGENT DU LAIT : FAMILLE, GENRE ET MARCHÉ
DANS LA RÉGION DE QUÉBEC, 1870-1930

MARS 2012

Université du Québec à Trois-Rivières

Service de la bibliothèque

Avertissement

L'auteur de ce mémoire ou de cette thèse a autorisé l'Université du Québec à Trois-Rivières à diffuser, à des fins non lucratives, une copie de son mémoire ou de sa thèse.

Cette diffusion n'entraîne pas une renonciation de la part de l'auteur à ses droits de propriété intellectuelle, incluant le droit d'auteur, sur ce mémoire ou cette thèse. Notamment, la reproduction ou la publication de la totalité ou d'une partie importante de ce mémoire ou de cette thèse requiert son autorisation.

UNIVERSITÉ DU QUÉBEC À TROIS-RIVIÈRES

DOCTORAT EN ÉTUDES QUÉBÉCOISES (PH.D.)

Programme offert par l'Université du QUÉBEC À TROIS-RIVIÈRES

L'ARGENT DU LAIT : FAMILLE, GENRE ET MARCHÉ DANS LA RÉGION DE QUÉBEC, 1870-1930

PAR

RACHEL CAUX

YVAN ROUSSEAU, directeur de recherche	Université du Québec à Trois-Rivières
---------------------------------------	---------------------------------------

CLAUDE BELLAVANCE, président du jury	Université du Québec à Trois-Rivières
--------------------------------------	---------------------------------------

NORMAND SÉGUIN, codirecteur de recherche	Université du Québec à Trois-Rivières
--	---------------------------------------

NORMAND PERRON, évaluateur	Centre urbanisation culture société-INRS-QUÉBEC
----------------------------	---

JOANNE BURGESS, évaluatrice externe	Université du Québec à Montréal
-------------------------------------	---------------------------------

Thèse soutenue le 1^{ER} AVRIL 2011

RÉSUMÉ

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, la grande région de Québec connaît une phase de commercialisation plus intensive de sa production de beurre domestique. Nombre de fermières sont amenées à tisser des liens serrés avec le marché. Les familles activement engagées dans le commerce du beurre domestique en retirent d'intéressants revenus et les femmes, principales responsables de cette production, en ressortent vraisemblablement avec une meilleure reconnaissance. Les activités liées à la fabrication de beurre n'échappent cependant pas à la logique de la reproduction familiale. La participation accrue des filles aux revenus de la famille pose avec une nouvelle acuité la question des inégalités entre frères et sœurs dans le partage du patrimoine familial. Ce phénomène touche également les familles de Saint-Pierre-de-l'Île-d'Orléans qui commercialisent le fromage « raffiné ». Un terroir clos et des coûts élevés du sol contraignent plusieurs d'entre elles à contrôler la sexualité de leurs enfants en retardant l'âge au mariage. Ce service familial allongé n'a cependant pas les mêmes répercussions sur les filles dont les fruits du travail constituent un rouage important de la reproduction familiale.

L'intensification de la commercialisation des productions domestiques entraîne donc, paradoxalement, des conséquences différentes en fonction du type de production, mais surtout du cadre dans lequel s'effectue la reproduction sociale de la paysannerie. D'un côté, le marché tend à affranchir les fermières, alors que de l'autre, il appelle à un renforcement de l'emprise patriarcale sur elles.

La transmission exogame des savoirs liés à la fabrication du beurre et du fromage entre en conflit avec les besoins de capitalisation de la production laitière sur ces fermes. La solution qui s'imposera sera de transférer la production vers les fabriques. Ces dernières, en effet, deviennent le lieu où s'opère une redéfinition du genre associé au travail de transformation des produits laitiers. D'ailleurs, la production en fabrique amène l'État à intervenir directement et à déplacer les modes de transmission des connaissances hors du contrôle « traditionnel » des femmes, afin de mieux encadrer le contenu et la diffusion.

La croissance rapide du nombre de fabriques dans la région ne réussit pas à évincer du marché la production domestique des fermières. Cette dernière parvient même à freiner le déploiement des fabriques en certains endroits de la région de Québec. Le maintien d'une production domestique commerciale amène plusieurs commentateurs influents de la scène agricole à inciter les familles à transférer leur production vers les fabriques. L'enjeu ne concerne pas uniquement la domination d'un mode de production par un autre, il porte aussi sur la redéfinition des rôles « masculin » et « féminin » dans les familles rurales. Les fabriques ont constitué les lieux où se cristallise cette redéfinition du genre de la transformation laitière. Ce processus s'étend bientôt aux autres opérations de la filière laitière, réduisant graduellement le travail des fermières à la « tenue de maison ». Plusieurs finissent ainsi par intérioriser certaines des valeurs des « ménagères rurales » qui les confinent au domaine domestique, alors que les hommes tendent dorénavant à être davantage identifiés au modèle des « *breadwinners* » transposé au contexte rural québécois.

*À Yvonne
et Monique*

REMERCIEMENTS

Cette thèse n'aurait probablement jamais vu le jour sans la patience de mon directeur, Yvan Rousseau. Je le remercie de son accueil toujours chaleureux et de ses encouragements incessants. Je le remercie surtout pour la liberté qu'il m'a laissée dans le choix et le traitement du sujet. Je le remercie pour son ouverture et sa très grande disponibilité. Les petites notes écrites dans les marges ont stimulé et continuent à faire avancer ma réflexion. Merci Yvan pour ton regard sociologique toujours avisé.

Au début de mes études doctorales, Sylvie Dépatie a eu l'heureuse idée de contacter Normand Séguin pour diriger cette thèse. En jeune étudiante que j'étais, je ne prenais pas encore pleinement conscience de ma chance. Aujourd'hui, je réalise à quel point j'ai été choyée qu'il ait accepté de me suivre dans ma formation. J'ai apprécié chaque moment passé en sa compagnie à discuter de l'historiographie. Ces échanges furent pour moi un réel plaisir et surtout, un très grand privilège. Je le remercie pour avoir si généreusement donné de son temps, même à la retraite. La délicatesse et la pertinence de ses commentaires et de ses réflexions ont grandement enrichi cette thèse.

Je profite de ces quelques lignes pour également remercier ceux qui, sans être directement impliqués dans le processus de recherche et de rédaction, ont contribué à structurer et à meubler mon esprit. Je pense notamment à Kathleen Neils Conzen de l'Université de Chicago qui a laissé son empreinte sur ma compréhension du monde rural. Je ne pourrais passer sous silence les personnes qui ont lu une première version de ce travail. Leurs généreux commentaires ont permis de bonifier ma réflexion. Il y a aussi les mentors des premières heures, Sylvie Dépatie, Jean-

Claude Robert et Nadia Fahmy-Eid qui ont façonné ma démarche historienne et qui constituent de formidables exemples à suivre.

Cette recherche a initialement bénéficié du soutien financier du CRSH et de la fondation Desjardins qui m'ont permis de me consacrer à ma formation doctorale et au travail en archives. Je les en remercie. Ma gratitude va également à mon employeur pour m'avoir libérée de mes fonctions d'enseignement pour compléter cette thèse.

Les derniers remerciements, et non les moindres, reviennent à ceux qui remplissent si agréablement mon quotidien. Merci à Clémence, Marc-Aurèle et Édouard qui ont partagé leur maman avec son travail. Ils l'ont d'ailleurs trouvée bien chanceuse de pouvoir « jouer » à l'ordinateur à la semaine longue! Merci à mon conjoint et complice, Stéphan, pour m'avoir offert le meilleur service informatique qui soit et surtout pour son soutien indéfectible. Cette thèse n'aurait jamais abouti sans ses encouragements et son dévouement envers notre famille. Mes derniers remerciements vont à ma mère qui a fourni une aide précieuse avec les enfants dans les derniers moments de la rédaction et qui n'aura plus à me demander quand est-ce que je finis ma thèse...

TABLE DES MATIERES

RÉSUMÉ.....	ii
REMERCIEMENTS.....	v
TABLE DES MATIÈRES	vii
LISTE DES TABLEAUX.....	x
LISTE DES FIGURES.....	xi
LISTE DES CARTES	xii
LISTE DES GRAPHIQUES	xiii
LISTE DES SIGLES ET ABBRÉVIATIONS.....	xiv
INTRODUCTION.....	1
CHAPITRE 1 LES FAMILLES ET LES ACTIVITÉS LAITIÈRES AU QUÉBEC AU TOURNANT DU SIÈCLE DERNIER	7
1.1 L'agriculture québécoise 1800-1870.....	9
1.1.1 La montée des activités laitières	10
1.1.2 Le marché britannique du fromage	12
1.2 Les activités laitières au Québec: un bilan général.....	18
1.2.1 Les premières études.....	18
1.2.2 Les études plus récentes.....	21
1.3 L'agriculture au féminin : bilan historiographique	30
1.3.1 Femmes et économie agraire	31
1.3.2 Du lait et des femmes.....	32
1.3.3 Le processus de « <i>gentrification</i> » et le modèle des « <i>homemakers</i> » dans le milieu rural.....	39
1.4 Notre étude: questions, hypothèses et terrain d'enquête	49
1.4.1 Une mutation méconnue: la masculinisation des activités laitières.....	50
1.4.2 Les sources et les stratégies d'enquête.....	65
1.4.3 Le cadre spatiotemporel.....	70
1.4.4 La région de Québec en 1871	73
1.4.5 La division du travail: genre, espace et commercialisation des productions.....	78
CHAPITRE 2 « AVOIR L'ARGENT DU BEURRE » : LA COMMERCIALISATION DU BEURRE DOMESTIQUE, 1871-1931	82
2.1 Le beurre domestique au Québec (lieux, savoirs et fabrication).....	83
2.1.1 La laiterie comme espace de fabrication.....	84
2.1.2 À l'origine: un savoir-faire féminin transmis de mère en fille	88

2.2 Les innovations technologiques	93
2.3 La production domestique de beurre dans la région de Québec, 1870-1930.....	102
2.3.1 Profil socioéconomique des gros producteurs de beurre domestique (1 000 lb et plus)	113
2.3.2 Structures familiales et cycles de vie	119
2.3.2.1 La main-d'œuvre masculine et les cycles de vie	119
2.3.2.2 La main-d'œuvre féminine et les cycles de vie	129
2.4 Production domestique et ethnicité	142
2.5 Les marchés pour le beurre domestique.....	144
2.5.1 Les marchés publics	145
2.5.2 Les épiciers et les marchands de gros	157
2.5.3 Les marchés internationaux, 1870-1930	161
2.6 L'apport monétaire du beurre domestique dans les revenus de la ferme	163

CHAPITRE 3 DES « VIEILLES FILLES » FORT UTILES: PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DU FROMAGE DOMESTIQUE, 1850-1930

3.1 Les traditions fromagères au Québec	178
3.2 La production domestique de fromage: le cas des Cantons de l'Est.....	181
3.3 Le fromage domestique de la grande région de Québec, 1850-1930	190
3.3.1 Le « raffiné » de l'Île d'Orléans	194
3.3.2 Un marché pour le « raffiné »	201
3.4 Profil socioéconomique des familles productrices de fromage « raffiné ».....	204
3.4.1 Profil socioéconomique des familles productrices de « raffiné » sur une base commerciale	205
3.4.2 Structures familiales et cycles de vie	208
3.4.2.1 La main-d'œuvre masculine	209
3.4.2.2 Les années de service gratuit des filles: la tradition source de tensions	211
3.5 Production domestique et ethnicité	222
3.6 L'apport monétaire du fromage domestique dans les revenus de la ferme	224
3.7 Déclin de la production domestique de fromage.....	227

CHAPITRE 4 « LA PAIE DU LAIT »: LES FABRIQUES ET LA PRODUCTION DOMESTIQUE DANS LA RÉGION DE QUÉBEC, 1870-1930

4.1 Contexte d'émergence aux États-Unis	242
4.2 Les fabriques: établissements, installations et techniques de fabrication (1860- 1931)	245
4.2.1 La main-d'œuvre féminine des fabriques: de majoritaires à minoritaires	247
4.2.2 La propriété des fabriques.....	250
4.2.3 Défématisation: une perspective continentale	252
4.3 La représentation de la fabrique	254
4.3.1 Quand mécanisation et industrialisation riment avec défématisation.....	254
4.3.2 La tâche du fabricant.....	259
4.3.3 Le genre des connaissances	264
4.3.4 Un marché culturellement conditionné	271
4.3.5 Les enjeux derrière le transfert en fabrique	276

4.4 La production des fabriques dans la région de Québec, 1881-1931	279
4.4.1 La distribution des fabriques sur le territoire de la région de Québec	282
4.4.2 Le lait transformé: un marché en croissance.....	285
4.4.3 Les logiques spatiales de la distribution des fabriques	288
4.5 L'impact des fabriques sur la production domestique de beurre: une réponse façonnée par le marché.....	291
4.6 Rentabilité comparée des productions domestique et de fabrique.....	301
4.7 La monétarisation accrue des revenus agricoles.....	304
4.7.1 « La paie du lait ».....	304
4.7.2 Tension familiale autour de l'argent du lait.....	308
4.8 La consommation en milieu rural	310
4.8.1 La conquête des consommateurs ruraux	311
4.8.2 Vers une déféminisation complète des activités laitières	314
CONCLUSION.....	331
BIBLIOGRAPHIE	349
ANNEXES	372
Annexe 1 - Photo de malaxeurs à beurre.....	372
Annexe 2 - Âge des exploitants agricoles et des fermières de la région de Québec dont l'unité familiale produit plus de 1 000 lb de beurre par année en 1861.....	373
Annexe 3 – Analyses de variance	375
Annexe 4 - Réseau des fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec, 1881-1931	379
Annexe 5 - Lait transformé dans les fabriques de beurre et de fromage de la région de Québec, 1891-1931	381
Annexe 6 - Lait converti en beurre et en fromage* domestiques sur la ferme et lait converti dans les fabriques dans la région de Québec, 1871-1931 (en million de lb).....	383

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1-1 Évolution du nombre de fromageries, beurreries et de fabriques combinées au Québec, 1871-1911	11
Tableau 2-1 Production de beurre domestique dans la région de Québec, 1861-1931	103
Tableau 2-2 Production moyenne de beurre domestique par ferme, 1871-1931 (en lb).....	104
Tableau 2-3 Familles produisant plus de 500 lb de beurre dans la région de Québec en 1871 ..	106
Tableau 2-4 Fermes produisant plus de 500 lb de beurre dans la région de Québec, par comté et par localités (1871)	107
Tableau 2-5 Pourcentage de fermières pouvant être secondées par un membre féminin de leur famille. Par tranches d'âge.	134
Tableau 3-1 Production de fromage domestique au Québec, 1852-1921 (en lb).....	179
Tableau 3-2 Production de fromage domestique des Cantons de l'Est et sa proportion dans l'ensemble québécois, 1852-1881 (en lb et en pourcentage).....	180
Tableau 3-3 Production de fromage domestique dans les comtés des Cantons de l'Est, en volume et en proportion dans la production du Québec, 1852-1871 (en lb et en pourcentage)	181
Tableau 3-4 Production annuelle de fromage domestique de la région de Québec 1852-1931 (en lb).....	191
Tableau 3-5 Production de fromage domestique dans les localités du comté de Montmorency, 1871 et 1891 (en lb).....	193
Tableau 4-1 Répartition de la main-d'œuvre dans les fromageries du Québec, selon le sexe, 1871-1891	249
Tableau 4-2 Répartition de la main-d'œuvre dans les beurreries du Québec, selon le sexe, 1871-1891	250
Tableau 4-3 Nombre moyen de personnes travaillant dans les fabriques au Québec, 1871-1911	251
Tableau 4-4 Production moyenne de beurre domestique par ferme et par localité de la région de Québec, 1871 et 1891 (en lb).....	292
Tableau 4-5 Lait converti en beurre et en fromage domestiques dans la région de Québec, 1871-1931 (en lb).....	299

LISTE DES FIGURES

Figure 2-1 Barattes tronconiques en bois et en grès.....	90
Figure 2-2 Estampes à beurre.....	91
Figure 2-3 Moule à beurre.....	92
Figure 2-4 Barattes à manivelle et à bascules	95
Figure 2-5 Publicité écrémeuse-centrifuge <i>Alexandra</i> , 1897.....	97
Figure 2-6 Publicité écrémeuse-centrifuge <i>McCormick-Deering</i> , 1927	98
Figure 2-7 Publicité écrémeuse-centrifuge <i>Renfrew</i> , 1919	99
Figure 2-8 Publicité écrémeuse-centrifuge <i>De Laval</i> , 1929.....	100
Figure 4-1 Homme et femmes travaillant dans une fromagerie (Brassage du caillé).....	255
Figure 4-2 Femmes qui « vident et travaillent le caillé » dans une fromagerie	256
Figure 4-3 Personnel recevant le lait des cultivateurs sur la plateforme de la fromagerie.....	257
Figure 4-4 Écrémeuse-centrifuge d'une beurrerie et coupe transversale d'une écrémeuse centrifuge	261
Figure 4-5 Annonce de la trayeuse <i>Hinman</i>	318
Figure 4-6 Annonce de la trayeuse mécanique De Laval.....	320
Figure 4-7 Annonce de l'écrémeuse-centrifuge Empire-Baltic	321
Figure 4-8 Publicité des Poêles Perfection.....	323

LISTE DES CARTES

Carte 2-1 Distribution des fermes produisant plus de 500 lb de beurre dans la région de Québec en 1871	109
Carte 2-2 Localités de la région de Québec avec plus de 15 % de leurs fermes produisant plus de 500 lb de beurre, (1871).....	110
Carte 2-3 Distribution des producteurs de plus de 1 000 lb de beurre domestique dans la région de Québec, 1871	112
Carte 4-1 Fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec, 1892-1893	283
Carte 4-2 Fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec, 1898.....	283
Carte 4-3 Localités de la grande région de Québec axées sur la commercialisation du beurre domestique en 1871 et localisation des fabriques en 1892-1893	290
Carte 4-4 Production moyenne de beurre domestique par ferme de la région de Québec en 1891, (par localité et en lb)	294
Carte 4-5 Variation de la production moyenne de beurre domestique par ferme entre 1871 et 1891 dans la région de Québec (en % et par localité)	296
Carte 4-6 Variation des moyennes de beurre par ferme de la région de Québec entre 1871 et 1891 et localisation des fabriques en 1892-1893 (en % et par localité)	297

LISTE DES GRAPHIQUES

Graphique 2-1 Âge des exploitants agricoles de la région de Québec qui possèdent une ferme produisant plus de 1 000 lb de beurre par année (1871). Par tranches d'âge.....	122
Graphique 2-2 Âge des fermières de la région de Québec dont l'unité familiale produit plus de 1 000 lb de beurre par année (1871). Par tranches d'âge.....	133
Graphique 4-1 Nombre de fabriques de beurre et de fromage dans la grande région de Québec, 1881-1931	280
Graphique 4-2 Lait transformé dans les fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec, 1891-1931 (en lb)	286

LISTE DES SIGLES ET ABBREVIATIONS

ASQ	Archives du Séminaire de Québec
AVQ	Archives de la ville de Québec
BAnQ	Bibliothèque et archives nationales du Québec
BAnQ-BQ	Bibliothèque des Archives nationales du Québec, bibliothèque du dépôt de Québec
BAnQ-Q	Bibliothèque et archives nationales du Québec, dépôt de Québec
BAssN	Bibliothèque de l'Assemblée nationale
CHR	<i>Canadian Historical Review</i>
CIEQ	Centre interuniversitaires d'études québécoises
DSQ	Documents de la Session du Québec
ÉHEC	École des Hautes Études Commerciales
IQRC	Institut québécois de la recherche sur la culture
JA	<i>Journal d'Agriculture</i>
PUL	Presses de l'Université Laval
PUM	Presses de l'Université de Montréal
RHAF	<i>Revue d'histoire de l'Amérique française</i>
RSIL	Rapport de la Société d'industrie laitière du Québec
SIL	Société d'industrie laitière du Québec

INTRODUCTION

Pour la reconnaissance de l'amitié et de l'attention particulière que me porte journellement Scholastique (...), ma légitime épouse, devant l'en récompenser et lui donner des marques de ma reconnaissance et gratitude (...)¹

Ainsi commence le testament d'un paysan de l'île d'Orléans. Ses premiers mots reviennent à sa femme, Scholastique, à la fois partenaire et compagne de vie avec qui il partage son labeur quotidien, ses joies et ses peines. En lui léguant tous ses avoirs, il lui démontre sa confiance dans la gestion du patrimoine familial et surtout, sa reconnaissance pour avoir contribué à la réussite sociale et économique de la famille. En effet, tout au long de sa vie, Scholastique a fabriqué, avec l'aide de ses filles, des milliers de lb de fromage « raffiné » et de beurre domestique dont les revenus ont facilité l'établissement des garçons². Quant aux filles, qui participent activement au processus d'accumulation de cette famille, nous supposons que Scholastique et son mari les ont généreusement dotées de biens matériels en prévision de leur mariage. D'ailleurs, nous savons qu'une d'entre elles y apporte une riche garde-robe comprenant des blouses, des chapeaux et des robes en soie, un huchon en mouton, des chapeaux de velours, des blouses satinées, etc³. Ce contrat de mariage, plutôt inhabituel pour une jeune paysanne des

¹ Notaire Pierre Gosselin, pièce 745, 13 avril 1849. BAnQ-Q.

² Scholastique et son mari ont établi leurs trois fils. Le plus vieux sur la terre familiale, le second comme cultivateur à Saint-Pierre et le troisième comme meunier. Les parents lèguent aux garçons 500 \$ chacun et prévoient 50 \$ pour chacune de leurs filles. Notaire Pierre Gosselin, Testament, pièce 3535, 1^{er} février 1867. BAnQ-Q.

³ L'inventaire inclus au contrat de mariage décrit une imposante garde-robe d'une valeur de £23"18 "77 de même que sa part d'héritage de 25 louis en avance d'hoirie et un lit garni pour un total de £51"10"77. Notaire Pierre Gosselin, pièce 4036, contrat de mariage du 28 février 1869, BAnQ-Q.

années 1860, suggère que certaines fermières de l'île d'Orléans ne se contentent plus des robes en étoffe de pays et adhèrent déjà aux modes féminines de l'époque et au monde de la consommation qui s'ouvre à elles. Bien qu'issues du milieu agricole, ces fermières côtoient et observent les femmes des villes au marché où elles se rendent régulièrement pour y vendre leurs productions domestiques. Elles assimilent, de toute évidence, des images et des valeurs associées à de nouveaux rôles « féminins » qui remettent progressivement en question leur rôle « traditionnel » sur la ferme.

À une époque où le monde rural québécois est sur le point de prendre le virage de la production laitière, nous proposons d'examiner les familles, comme celle de Scholastique, engagées dans la fabrication et la commercialisation du beurre ou du fromage domestique dans la grande région de Québec, entre 1870 et 1930. Notre étude porte une attention particulière au travail et à la valeur commerciale de leurs productions qui constituent une portion grandissante de l'ensemble des revenus de la ferme. Cette thèse s'intéresse également aux décisions de ces familles qui voient apparaître les fabriques de transformation du lait en beurre et en fromage un peu partout sur le territoire au cours de la période. Les membres les plus influents du monde rural en vantent unanimement les vertus et les mérites. Les fabriques, soutiennent-ils, procureraient aux familles davantage de revenus tout en soulageant les fermières de la lourde tâche de préparer le beurre ou le fromage. Toutefois, l'arrivée des fabriques se traduit très souvent par la perte des revenus du lait pour les femmes.

Notre recherche se veut une contribution à une meilleure compréhension du Québec rural dans sa lente intégration à l'économie globale. Elle lève le voile sur le passé plutôt méconnu des fermières québécoises en montrant leur participation significative dans le déploiement des

activités laitières au Québec. La reconstitution des structures familiales des unités productrices met en relief les lignes de fracture et les conflits potentiels entre mari et femme de même qu'entre frères et sœurs dans ce processus de transformation. Les perspectives ouvertes par le genre jettent un nouvel éclairage sur l'histoire des activités laitières au Québec en mettant notamment en lumière les fondements culturels et idéologiques menant à leur « masculinisation » dans les premières décennies du XX^e siècle.

Notre thèse comprend quatre chapitres à travers lesquels nous examinons ces familles rurales en transition. Le premier porte sur l'historiographie et esquisse, dans ses grandes lignes, les thèmes et les débats les plus récents qui ont alimenté la recherche en histoire rurale au Québec, au Canada et aux États-Unis. Nous y abordons également la question traitant de la déféminisation des activités laitières et présentons les concepts, les études ou approches analytiques proposés pour expliquer ce phénomène. Nous exposons par la suite le cadre d'analyse et les grandes hypothèses qui ont guidé notre recherche et la méthodologie utilisée pour les démontrer.

Le deuxième chapitre traite de la production domestique de beurre dans la grande région de Québec. Dans un premier temps, nous retraçons, dans l'environnement de travail des fermières, les nombreux signes attestant une intensification de la production vouée au marché. Puis, nous établissons le profil socioéconomique des familles qui s'adonnent à une production nettement commerciale afin de mieux faire ressortir leurs structures tout en procédant à une analyse du cycle de vie afin de saisir ses répercussions sur les activités marchandes de ces exploitations. Nous abordons ensuite les modalités entourant la mise en marché du beurre domestique et bien sûr, son apport monétaire dans l'économie de la ferme. Finalement, nous

évaluons les répercussions d'une commercialisation accrue sur le statut socioéconomique et la reconnaissance du travail des fermières au sein de la société rurale.

Le troisième chapitre est consacré aux traditions fromagères au Québec. Les particularités retrouvées dans les Cantons de l'Est nous amènent à approfondir la situation qui y prévaut afin de mieux cerner les facteurs ethniques et culturels qui y ont conduit à une production domestique intensive pour le marché d'exportation. Nous étudions par la suite le cas du fromage « raffiné » de l'île d'Orléans, un des rares fromages de pays à connaître une commercialisation plus poussée chez les francophones du Québec. Nous établissons le profil socioéconomique des familles qui ont une orientation commerciale, en portant une attention particulière à leurs structures. Nous évaluons ensuite les stratégies mises en place pour assurer la reproduction sociale des garçons, tout en maintenant les savoir-faire à l'intérieur des grandes familles productrices. Notre approche de cette production domestique commerciale, qui s'articule autour du concept de genre, révèle des comportements familiaux qui impliquent des obligations et façonnent des destins fort différents pour les filles et les garçons.

Le dernier chapitre nous plonge dans une période charnière pour les fermières et leurs familles, soit au moment où les fromageries et les beurreries s'implantent dans la région. Nous y explorons le monde des fabriques en retraçant leur insertion et leur évolution dans la région. Par la suite, nous examinons le processus de « masculinisation » à l'œuvre dans ce milieu en montrant comment cette activité de transformation traditionnellement réservée aux femmes devient « masculine. » Malgré la présence accrue de ces nouveaux établissements de fabrication dans la région, plusieurs familles conservent pour elles leur lait et maintiennent une production domestique pour le marché. Nous évaluerons les raisons de cette apparente « résistance » et ses

conséquences sur les fabriques. Ces dernières, selon notre hypothèse, remettent en question la valeur du travail des fermières dans un contexte de monétarisation accrue des activités laitières. À qui l'argent du lait ? Au mari qui l'envoie à la fabrique ? À la femme qui prépare le beurre pour le marché ? Ce chapitre examine les stratégies et les décisions des familles au moment où de nouveaux rôles « féminin » et « masculin » se mettent en place dans le monde rural.

Cette thèse propose donc une réflexion sur l'impact des transformations du marché sur les activités des fermières, leur statut dans la famille et leur rôle dans la socioéconomie rurale. Entre 1870 et 1930, le marché du beurre connaît de profondes mutations à Québec, les transactions relatives à la filière du lait échappant de plus en plus aux familles paysannes. Dans cette transition, encouragée par l'État et les promoteurs de l'« industrie laitière », se construisent et s'affirment des marchés du lait dont les leviers s'éloignent de la production domestique auparavant contrôlée par les fermières. Cette thèse vient ainsi souligner que le marché n'est pas neutre à l'égard des activités économiques des femmes. Les fabriques et l'avènement d'une « industrie laitière » s'inscrivent plus largement dans les changements socioculturels qui accompagnent un marché mieux intégré à l'économie globale, lequel permet aux hommes de maintenir ou dans certains cas de rétablir leur ascendance sur les destinées économiques de la ferme et de la famille.

Retracer le passé de ces femmes rurales s'est souvent révélé ardu. Elles ont laissé derrière elles bien peu d'archives écrites pour appréhender leur vision du travail et leurs réflexions sur le monde dans lequel elles vivaient. Tout au long de cette recherche, nous avons été confrontée à des écrits produits par l'élite rurale qui les relègue le plus souvent à l'invisibilité. Notre travail a été justement de reconstituer patiemment ce monde en décodant le discours de l'élite sur le genre,

tout en restant attentive aux détails révélateurs de la présence des femmes dans une activité sur le point de dominer l'économie rurale au Québec. Rappelons que jusqu'aux années 1920, la majeure partie de la population québécoise vit toujours dans les campagnes. Le silence des archives sur les femmes rurales fait réfléchir et en dit long sur la façon dont une société a perçu une grande partie de sa population. Notre thèse ramène à l'avant-scène la contribution essentielle de ces femmes et leurs familles à un moment clé de l'histoire du Québec.

CHAPITRE 1

LES FAMILLES ET LES ACTIVITÉS LAITIÈRES AU QUÉBEC AU TOURNANT DU SIÈCLE DERNIER

Monsieur [le procureur du séminaire de Québec],

(...) j'aimerais que vous repreniez les pensionnaires vu que ma femme n'est pas capable cette année et nous avons de la misère c'est épouvantable à avoir une servante pour cette été qui fait que il nous est presque impossible de les servir aussi bien que l'été dernier enfin faite pour le mieux si il y en est ainsi de votre bonté je serai contente [L'épouse du beurrier du séminaire, réalisant son erreur, a biffé le « e » de contente pour ne pas se dévoiler] et je vous devrai mille reconnaissance mais si toutefois sa gêne le séminaire et bien nous essayerons à continuer la vacance¹

[Signature du beurrier]

Lettre du fabricant de la beurrerie du séminaire de Québec envoyée au procureur du séminaire, 16 avril 1888

Dans cette lettre envoyée au séminaire de Québec, Rosalie, l'épouse du beurrier engagé par le séminaire de Québec, se fait passer pour son mari afin de demander au procureur du séminaire de ne pas lui envoyer d'étudiants pendant les vacances estivales. Il était en effet coutume pour le séminaire de mettre en pension ses élèves sur ses fermes de Saint-Joachim et dans ce cas-ci, chez le beurrier. Le séminaire remboursait les fermiers en nature, avec des minots

¹ ASQ Sém.168 20f. Par respect pour l'auteure et par souci d'authenticité, nous n'avons pas corrigé les fautes d'orthographe ou de grammaire.

de pommes de terre, des grains, etc., pour la nourriture consommée par les pensionnaires. Le travail pour blanchir et préparer les repas de ces bouches additionnelles n'était cependant pas pris en compte financièrement ou autrement. Rosalie, la femme du beurrier, tente « poliment » de refuser cette surcharge de travail, avec la complicité et l'assentiment de son mari qui signe la lettre².

Les documents d'époque relatifs aux fermes et à la beurrerie du séminaire de Québec permettent de s'immiscer, quelques instants, dans la vie des gens qui, au quotidien, ont contribué à l'essor des activités laitières au Québec. Rares sont les archives qui traitent du rôle ou de la présence des femmes dans ce secteur d'activités. Toutefois, comme cette brève missive le suggère, elles y sont bel et bien. Rosalie rédigeait la correspondance entre le beurrier et le séminaire, dressant bien souvent les bilans annuels que la fabrique faisait parvenir au procureur du séminaire. Son mari à peine lettré, on peut même supposer qu'elle veillait à la comptabilité. Ce travail passe toutefois inaperçu. Dans cette thèse, nous nous sommes donc fixée comme objectif de mettre au jour l'apport de ces femmes aux activités laitières au tournant du siècle dernier. Nous examinons leur rôle dans l'économie générale de la ferme, les modalités particulières de leur travail dans la filière du lait, les stratégies économiques et familiales dans lesquelles elles se profilent. Ces divers points de vue sur la vie des fermières nous convient à l'examen d'un monde rural en pleine mutation.

Dans ce premier chapitre nous proposons un survol de l'historiographie en esquissant à grands traits les thèmes qui caractérisent l'évolution de la société et de l'économie rurales aux

² Elle n'y parviendra pas puisque le séminaire lui envoie malgré tout des pensionnaires qu'elle doit entretenir pendant tout l'été.

XIX^e et XX^e siècles. Cette production historiographique s'avère volumineuse et riche des travaux et réflexions de quelques-uns des historiens les plus talentueux du Québec³. En présentant un bilan des études sur les activités laitières et la place faite au genre dans les trames analytiques des historiens, nous préciserons par la suite notre cadre d'analyse et nos hypothèses de recherche. Nous présentons enfin notre démarche ainsi que les questionnements qui orientent notre recherche.

1.1 L'agriculture québécoise 1800-1870

L'agriculture québécoise du XIX^e siècle a été longtemps présentée comme peu productive avec quelques productions plus « commerciales » destinées aux marchés locaux et extra-régionaux⁴. Selon les historiens, la première moitié du XIX^e siècle constitue une période particulièrement difficile pour le monde rural québécois, avec l'abandon progressif de la production du blé. Cette chute marquée aurait d'ailleurs provoqué une « crise agricole » majeure, qui aurait conduit aux Rébellions de 1837-1838⁵. Depuis quelques décennies, dans le sillage des

³ Nous n'avons qu'à penser aux Gérard Bouchard, Serge Courville, Louise Dechêne, Allan Greer et bien sûr à Normand Séguin, pour ne nommer que ceux-là.

⁴ Allan Greer, *Peasant, Lord, and Merchant: Rural Society in Three Quebec Parishes, 1740-1840*, Toronto, Toronto University Press, 1985; Christian Dessureault, J. A. Dickinson et Joseph Goy, ss dir., *Famille et marché, XVI^e-XX^e siècles*, Sillery, Septentrion, 2003.

⁵ Le débat concernant la crise agricole oppose principalement Fernand Ouellet à Gilles Paquet et Jean-Pierre Wallot. Fernand Ouellet et Jean Hamelin, *France et Canada Français du XVI^e au XX^e siècle*, Ste-Foy, PUL, 1963; Fernand Ouellet, *Éléments d'histoire sociale du Bas-Canada, Montréal*, Hurtubise, 1972 et G. Paquet et J.-P. Wallot, « Crise agricole et tensions socio-ethniques dans le Bas-Canada, 1802-1812. Éléments pour une réinterprétation », *RHAF*, vol. 26, n^o2, 1972 :185-237. Ce débat a alimenté au fil des ans de nombreux articles campant leurs auteurs sur leurs positions respectives. Selon Fernand Ouellet, ce sont des traits socioculturels propres aux Canadiens français et leur attachement à la routine qui auraient causé cette « crise agricole ». Gilles Paquet et J.-P. Wallot avancent que l'économie agraire de la première moitié du XIX^e siècle se situe à un moment de transition et de réorientation. Pour un bref résumé, voir P.-A.

études entreprises par Gilles Paquet, Jean-Pierre Wallot et Serge Courville, les historiens s'accordent pour présenter cette période comme une phase de réajustement et de reconversion de l'agriculture québécoise. En abandonnant les marchés internationaux du blé, les agriculteurs québécois auraient plutôt graduellement adapté et réaligné, non sans heurts, leurs productions en fonction des marchés locaux⁶.

Les années 1850 à 1870 sont maintenant dépeintes sous le signe d'un renouveau, habituellement caractérisé par une amorce de spécialisation régionale et par les débuts d'une plus grande commercialisation des produits de la ferme⁷. Cette période de croissance aurait fait place, à partir des années 1870, à une consolidation et à une intensification des activités laitières qui, dès lors, en viennent à dominer l'agriculture québécoise.

1.1.1 La montée des activités laitières

Des historiens expliquent la montée des activités laitières par l'ouverture des marchés d'exportation du fromage Cheddar vers la Grande-Bretagne. Très rapidement, en l'espace de

Linteau, R. Durocher et J.-C. Robert, *Histoire du Québec contemporain*, Montréal, Boréal, 1986, pp. 130-132.

⁶ Serge Courville, « Un monde rural en mutation: le Bas-Canada dans la première moitié du XIXe siècle », *Histoire sociale/Social History*, vol. 20, n° 40, 1987: 237-258 et du même auteur « Le marché des « subsistances ». L'exemple de la plaine de Montréal au début des années 1830: une perspective géographique », *RHAF*, vol. 42, n°2, 1988: 193-239. Voir aussi Christian Dessureault, J. A. Dickinson et Joseph Goy, ss dir., *Famille et marché, XVI^e-XX^e siècles....*

⁷ M.-A. Perron, *Un grand éducateur agricole, Édouard-A. Barnard, 1835-1898*, s.l.n.é., 1955; Jean Hamelin et Yves Roby, *Histoire économique du Québec, 1851-1896*, Montréal, Fides, 1971; Esdras Minville, éd., *L'agriculture*, Montréal, Fides, 1943; Firmin Létourneau, *L'histoire de l'agriculture*, Oka, s.é., 1950; Normand Séguin, « L'agriculture de la Mauricie et du Québec, 1850-1950 », *RHAF*, vol. 35, n° 4, 1982: 537-562.

quelques décennies, un dense réseau de fabriques de fromage et de beurre⁸ couvre l'ensemble du territoire québécois⁹. Les régions ceinturant les villes plus importantes se réalignent sur la production du beurre, alors que les régions plus périphériques au réseau urbain du Québec tendent à privilégier une production fromagère¹⁰.

Tableau 1-1 Évolution du nombre de fromageries, beurreries et de fabriques combinées au Québec, 1871-1911

Année	Fromageries	Beurreries	Fabriques Combinées	Total
1871	25	0	0	25
1881	140	22	0	162
1891	618	112	0	730
1901	1207	445	340	1992
1911	1062	787	293	2141
1921	759	679	330	1768
1931	416	754	148	1318
1941	315	544	199	1058

Source: Normand Perron, « Genèse des activités laitières, 1850-1950 », dans Normand Séguin, dir., *Agriculture et colonisation au Québec*, Montréal, Boréal, 1980, pp. 119-129.

A partir de 1910, le nombre de fabriques plafonne puis entre dans une période de repli¹¹. Cette diminution atteste un phénomène de concentration industrielle dans le milieu de la

⁸ Incluant les fabriques combinées. Ces dernières possèdent l'équipement leur permettant de fabriquer à la fois du fromage et du beurre.

⁹ Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière et du capitalisme agraire au Saguenay, XIX^e et XX^e siècles », PhD (Histoire), Université Laval, 2002, pp. 161-168.

¹⁰ La région de Québec, la Côte-du-Sud et la Côte-de-Beaupré. Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière... », p. 169.

¹¹ Normand Perron, « Genèse des activités laitières, 1850-1950 », dans Normand Séguin, dir., *Agriculture et colonisation au Québec*, Montréal, Boréal, 1982 : 113-140; Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière... », p. 181

transformation, d'une plus grande diversification des débouchés à l'intérieur du marché domestique de même que de la fermeture graduelle du marché britannique pour les produits québécois. Pendant de très nombreuses années, c'est surtout ce dernier facteur qui attire l'attention des historiens. Afin de mieux saisir le phénomène, nous nous déplaçons brièvement en Grande-Bretagne pour mieux comprendre la portée économique de la perte des débouchés britanniques pour les producteurs québécois.

1.1.2 Le marché britannique du fromage

Les îles britanniques jouissent, à l'instar de la plupart des pays européens, d'une longue tradition fromagère¹². Toutefois, à partir des années 1860 et ce jusqu'aux années 1930, l'activité de la transformation laitière y connaît d'importants changements structuraux¹³. Dans un premier temps, une très forte demande intérieure refaçonne les débouchés des produits laitiers. Ainsi, de nombreux producteurs abandonnent les productions domestiques de beurre et de fromage pour se spécialiser dans le lait de consommation pour les marchés urbains. Dans un deuxième temps, la politique libre-échangiste mise en place tout au long du XIX^e siècle fait en sorte que la Grande-Bretagne voit affluer le beurre et le fromage de partout dans le monde. Les Danois et les Normands dominent le marché du beurre. Et pour un temps, les fermières américaines tirent profit du marché britannique du fromage en y écoulant leur production domestique¹⁴.

¹² Chaque grande région possède sa spécialité qui porte d'ailleurs fièrement le nom du terroir d'où elle est issue (le Cheddar, le Gloucester, le Cheshire, le Stilton, le Dorset, etc.)

¹³ Davis Taylor, « Growth and Structural Change in the English Dairy Industry, 1860-1930 », *The Agricultural History Review*, vol. 35, 1987: 47-64.

¹⁴ Les origines britanniques des fermières américaines les prédisposent à occuper le marché anglais du fromage Cheshire, Cheddar et Gloucester.

Rapidement, toutefois, les fabriques nord-américaines spécialisées dans la production du Cheddar les remplacent, inondant littéralement le marché britannique dès les années 1860-1870.

Le fromage des fabriques est essentiellement destiné à la classe ouvrière anglaise¹⁵. La viande étant hors de prix pour une grande partie des familles de travailleurs, celles-ci se rabattent sur les fromages étrangers pour combler leurs besoins protéiniques. À une période où l'industrialisation de la Grande-Bretagne ne montre aucun signe d'essoufflement, la demande pour le fromage apparaît illimitée. Les producteurs canadiens prennent donc d'assaut le marché britannique qui absorbe à lui seul entre 90 et 99 % de l'ensemble des exportations canadiennes de fromage au tournant du siècle dernier¹⁶.

Le volume des exportations de fromage canadien vers l'Angleterre insuffle un réel vent de dynamisme sur l'ensemble des activités laitières au pays. De 14 millions en 1870, le volume de

¹⁵ Encore en 1925, les trois-quarts de la production fromagère anglaise sont domestiques. Les fermières anglaise maintiennent leur production domestique en développant une niche spécialisée de produits fermiers haut de gamme. Sally McMurry, « Women's Work, in Agriculture: Divergent Trends in England and America, 1800 to 1930 », *Comparative Studies in Society and History*, vol. 34, n° 2, 1992: 248-270.

¹⁶ Raymond Duhaime, « Les exportations canadiennes de produits laitiers, 1867-1955 », *L'Actualité économique*, vol. 33, n° 2, 1957, p. 248. Soulignons que les producteurs canadiens vendent également du beurre qui forme, avant les années 1880, le principal produit laitier exporté vers la Grande-Bretagne. Jusqu'aux années 1870, le beurre domestique constitue plus de 77 % de la valeur de l'ensemble des produits laitiers exportés. Toutefois, dès l'apparition des premières fabriques, le fromage supprime le beurre en termes de valeur des exportations. Ce dernier continue malgré tout à être exporté vers les îles britanniques. Les volumes d'exportation fluctuent toutefois en fonction des années et semblent en bonne partie influencés par le marché d'exportation du fromage. Les années où les prix du fromage s'envolent, les volumes de beurre exportés chutent drastiquement. C'est notamment les cas des années 1880-1890 où le volume des exportations de fromage canadien explose alors que les exportations de beurre tombent, passant de près de 20 millions de lb par année à un peu plus d'un million de lb dans les années 1890. Raymond Duhaime, « Les exportations canadiennes de produits laitiers ... », p. 246.

fromage exporté passe à un sommet de 64 millions de lb en 1906¹⁷. Bien que ces chiffres présentent l'ensemble canadien, plusieurs spécialistes en évaluent la portion québécoise à près de la moitié¹⁸. Les cultivateurs québécois qui s'adonnent aux activités laitières profitent donc amplement des débouchés outre-Atlantique. Le marché britannique du fromage constitue toutefois un marché très sensible aux fluctuations internationales. En se mettant à la production et la vente de fromage d'exportation, les cultivateurs québécois se trouvent à s'insérer dans un marché international hautement volatile sur lequel ils ont peu d'emprise. Les prix et la demande pour le fromage Cheddar canadien sur le marché britannique enregistrent donc d'importantes variations d'une année à l'autre puisqu'ils dépendent de l'offre interne et celle de pays concurrents, comme l'Australie et la Nouvelle-Zélande, mais aussi des prix de la viande qui influencent la demande britannique pour le fromage¹⁹.

¹⁷ Raymond Duhaime, « Les exportations canadiennes de produits laitiers... », pp. 248-249.

¹⁸ Soit entre 40 et 50 % des exportations totales. Ces pourcentages varient néanmoins d'une année à l'autre. Le beurre québécois occuperait environ 75 % des exportations canadiennes. *JA*, vol. 9, n° 10, 1897.

¹⁹ Les prix du fromage canadien sur les marchés britanniques enregistrent d'importantes variations. Ainsi, certaines années, les prix sont très bas en raison d'une forte concurrence dans le marché de la viande. Par exemple, en 1885-1886, les rédacteurs du *Journal d'Agriculture* parlent d'une véritable crise de l'industrie laitière canadienne qui n'aurait pu écouler ses fromages et beurres en Angleterre en raison « [...] de la forte concurrence entre les pays producteurs, mais aussi, et peut-être surtout, au fait que l'Australie ait déversé une masse importante de viande à bon marché sur les marchés anglais ». *JA*, vol. 9, n°3, 1886. D'autres années, c'est la production anglaise de fromage qui influe sur les prix. En 1899, un été désastreux en Angleterre, en raison de grandes chaleurs survenues en juillet et août, affectent directement les prix du fromage, ce qui avantage grandement les Canadiens. Au contraire, une excellente saison sur le plan climatique en Grande-Bretagne entraîne une baisse de la demande et des prix pour les produits canadiens. *JA*, vol. 6, n°13, 1903. D'autres années, c'est la sécheresse en Australie qui favorise les produits canadiens, *JA*, vol. 2, n° 14, 1898.

En dépit des fluctuations du marché, les Canadiens occupent une part prépondérante des importations britanniques pendant plusieurs années²⁰. Toutefois, à partir de 1906, le volume des exportations vers le Royaume-Uni enregistre un mouvement baissier qui se poursuit tout au long des deux décennies suivantes, pour finalement s'effondrer dans les années 1930²¹. Le Canada ne retrouvera jamais cette position dominante sur le marché britannique. On a imputé cette situation à la négligence des cultivateurs et à leur décision « irrationnelle » d'alimenter les petites fabriques réputées pour la mauvaise qualité de leurs produits. Celles-ci auraient entraîné le déclassement des produits québécois et finalement la perte du marché britannique²², ce qui aurait contraint les cultivateurs du Québec à se replier sur les beurreries et leur marché intérieur.

Le déclin des exportations de fromage vers la Grande-Bretagne est souvent interprété comme un échec. Toutefois, on a peu exploré la question en amont, du côté du marché britannique. Or, la demande pour le fromage évolue rapidement au tournant du siècle dernier. Selon John Burnett, à la fin du XIX^e siècle, « within a few years pork from the USA, beef from the Argentine, and lamb from New Zealand were flooding the English market. (...) Cheap and good imported meat had a major impact on the diet of the working class (...)»²³.

²⁰ Le retrait graduel des producteurs américains du marché britannique aide les producteurs canadiens à dominer le marché britannique. La demande intérieure des États-Unis, stimulée par une industrialisation et une urbanisation intensives, absorbe la presque totalité de la production américaine laissant le champ libre aux producteurs canadiens.

²¹ Exception faite de la Guerre de 1914-1918.

²² Normand Perron, « Genèse des activités laitières, 1850-1950... », pp. 123-124. Ruth Dupré, « Regulating the Quebec Dairy Industry, 1905-1921: Peeling Off the Joseph Label », *Journal of Economic History*, vol. 50, n° 2, 1990: 339-348.

²³ John Burnett, *Plenty and Want: A Social History of Food in England from 1815 to the Present Day*, London Routledge, 3rd edition, 1989, p. 117.

L'accroissement de l'offre de viande diversifie donc la diète de base des travailleurs britanniques rendant le marché du fromage moins attrayant²⁴.

Au même moment, l'essor des populations villageoises et urbaines au Québec mousse la demande pour le beurre et le lait de consommation en maintenant des prix élevés pour ces produits²⁵. En 1908, l'inspecteur général des fabriques de la Société d'industrie laitières (SIL)²⁶ mentionne lors de l'assemblée annuelle que le marché intérieur du beurre a considérablement augmenté. Il explique d'ailleurs « la diminution dans l'exportation cette saison (...) à la demande plus forte pour la consommation intérieure, et les prix courants par conséquent ont été au-dessus des prix d'exportation²⁷ ». Quelques années plus tard, en 1912, le président de la SIL arrive au même constat, soit que les exportations diminuent « (...) [en raison] de l'augmentation de la consommation intérieure et à la grande marge dans les prix existants ici au Canada et les prix

²⁴ À cela il faut ajouter la concurrence des producteurs australiens et néozélandais qui jouissent de l'avantage d'écouler leur production d'octobre à avril, au moment où les prix pour les produits laitiers sont les plus élevés dans l'hémisphère nord. Il faut également mentionner que la production de beurre et de fromage en Grande-Bretagne délaisse sa facture domestique et s'industrialise à son tour dans les années 1920-1930 augmentant les volumes mis sur le marché anglais et diminuant les prix.

²⁵ À cela s'ajoute une hausse de la consommation par capita. Raymond Duhaime rapporte qu'en 1901, la consommation par capita au Canada s'élevait à 23,5 lb; 27,9 lb en 1911 et à 33,7 lb en 1942. Voir Raymond Duhaime, « Les exportations canadiennes ... », p. 264.

²⁶ Fondée en 1882 par une loi spéciale du gouvernement du Québec, la SIL a comme mandat d'encourager l'amélioration de l'industrie du beurre et du fromage et de toutes choses qui se rattachent à cette industrie dans la province. *DSQ*, vol 39, n° 1, p.722. La SIL regroupe des fabricants, des propriétaires de fabriques, de gros producteurs laitiers, des marchands exportateurs, des politiciens, des agronomes et quelques représentants des professions libérales intéressés aux questions agricoles. La société conseille le gouvernement dans l'établissement de règlements ou de programmes de subvention concernant les activités laitières. La SIL agit également comme un puissant groupe de pression cherchant à utiliser le bras légal de l'État pour faire avancer les intérêts de ses membres les plus influents.

²⁷ *JA*, vol. 11, n° 14, 1908, p. 316.

existants sur les marchés de la Grande-Bretagne²⁸ ». Il semble bien qu'à partir de la fin des années 1900²⁹, les prix amènent plusieurs cultivateurs québécois à acheminer leur lait vers les beurreries et les laiteries industrielles urbaines qui les rémunèrent plus avantageusement. L'accent mis sur la perte du marché britannique tend à occulter le dynamisme trouvé sur le marché domestique au début du XX^e siècle.

À ce jour, peu d'études ont exploré les différents débouchés locaux et régionaux pour le beurre³⁰. Pourtant, on estime qu'entre 1870 et 1930, de 30 à 100 millions de livres de beurre transitent annuellement sur le marché intérieur du Québec³¹, soit un volume fort imposant, aussi important sinon davantage que celui du fromage voué à l'exportation. Nous connaissons cependant bien mal ce marché qui a laissé peu de traces dans les archives³².

En délaissant les marchés internationaux du fromage, les cultivateurs québécois ont probablement adapté et réaligné leur production laitière en fonction des marchés urbains locaux en pleine croissance. En se soustrayant d'un marché international incertain, les cultivateurs ont vraisemblablement pu stabiliser leurs niveaux de production et leurs revenus, tout en consolidant

²⁸ 31^e Rapport de la Société d'Industrie Laitière (RSIL), 1912, *DSQ*, vol. 47, n^o 2, doc. 5, p. 182.

²⁹ Dans certaines régions, la Première Grande Guerre retarde cette conversion vers le marché intérieur.

³⁰ Davantage de travaux ont porté sur le lait de consommation. Voir Yves Otis, « La différenciation des producteurs laitiers et le marché de Montréal », *RHAF*, 45,1, 1991: 39-71 et Johanne Burgess, « Le lait a-t-il une histoire? » et « Montréal, 1870-1970: Portrait de l'industrie laitière urbaine », *Cap-aux-diamants*, vol. 71, 2002:10-13 et Valéry Colas, « La bataille du lait pur à Montréal, 1900-1926 », M.A.(Histoire), UQAM, 2002.

³¹ En fonction des volumes totaux de production desquels on soustrait les exportations et l'autoconsommation. *Recensements du Canada, 1871-1931*, Raymond Duhaime, « Les exportations canadiennes ... », p. 263.

³² Paradoxalement, nous connaissons mieux le marché d'exportation du beurre qui a l'avantage d'avoir vu ses volumes colligés par les instances fédérales. La quantité fluctue entre un et 20 millions de lb par année pour l'ensemble canadien.

le virage laitier de l'agriculture québécoise. Historiens et économistes ont d'ailleurs consacré plusieurs études aux activités laitières que nous présentons afin de mieux cerner leurs enjeux pour le monde rural québécois.

1.2 Les activités laitières au Québec: un bilan général

1.2.1 Les premières études

Dès le tournant du siècle dernier, les membres les plus en vue du milieu laitier s'intéressent à l'histoire des activités laitières au Canada³³. Les travaux de ces premiers analystes mettent en valeur les initiatives des promoteurs de l'agriculture laitière ainsi que les grandes avancées technologiques et agronomiques qui en ont marqué l'évolution. Il faut attendre les années 1930-1940 avant que ne paraissent les premières études intégrant pleinement les activités laitières dans leur cadre d'analyse³⁴.

Les deux premières études partagent une perspective essentiellement économique et leur interprétation réfère au cadre théorique des *staples*. L'ouvrage de Vernon Fowke n'aborde

³³ On compte parmi ces premiers analystes des agronomes et des hauts fonctionnaires fédéraux et provinciaux responsables des activités laitières. Voir entre autres, J.-C. Chapais, « Le passé, le présent et le futur de l'industrie laitière dans la province de Québec », 25^e RSIL, *Documents de la Session du Québec (DSQ)*, 1906: 3-40; S.M. Barré, « La laiterie au Canada », *DSQ*, n^o 15 (1881-1882), doc. 2: 415-458 et J.A. Ruddick, *The Dairy Industry in Canada*, Ottawa, Bulletin n^o 28 « Dairy and Cold Storage Series », Imprimeur de la Reine, 1911. J.A. Ruddick, qui dirige la Commission canadienne de l'industrie laitière pendant de nombreuses années, retrace quant à lui les grandes lignes du développement des fabriques. Son analyse met cependant l'accent sur les provinces du Canada anglais. À l'époque, le commissaire Ruddick est en charge des sections anglophones alors que le sous-commissaire s'occupe d'encadrer les régions francophones. Cette division linguistique fait en sorte que Ruddick connaît beaucoup moins les régions francophones.

³⁴ H.A. Innis, *The Dairy Industry in Canada*, Toronto, Ryerson Press, 1937 et Vernon Fowke, *Canadian Agricultural Policy. The Historical Pattern*, Toronto, University of Toronto Press, 1978 (rééd.1946).

cependant les activités laitières que de façon secondaire³⁵, alors que celui de H.A. Innis traite ce sujet plus en profondeur³⁶. Cette dernière étude explique l'essor des activités laitières canadiennes par la montée d'une demande urbaine pour les produits laitiers au cours du XIX^e siècle et par la signature du Traité de réciprocité avec les États-Unis ouvrant le marché américain aux produits canadiens, principalement du beurre et de la crème. La fin de la Guerre de Sécession entraîne cependant l'abrogation de ce traité de libre-échange et force les Canadiens à trouver de nouveaux débouchés. La forte demande britannique pour le fromage réorientera les activités laitières justement vers cette production et stimulera ainsi l'extension d'imposants réseaux de fabriques partout au Canada.

Les premières études qui abordent plus spécifiquement les activités laitières québécoises ne paraissent que dans les années 1950 et le font encore de façon indirecte. L'ouvrage de Firmin Létourneau³⁷ et la thèse de doctorat de Marc-André Perron décrivent ainsi à grands traits les conditions d'émergence et les débuts des activités laitières au Québec³⁸. Ces travaux, de facture plus descriptive, insistent sur le rôle « prépondérant » joué par l'élite rurale dans l'essor de ce

³⁵ L'ouvrage de Vernon Fowke porte principalement sur l'agriculture de l'Ouest canadien. Dans son chapitre consacré aux productions animales, incluant les activités laitières, cet historien concentre son analyse sur les beurrieres qui caractérisent davantage la structure industrielle de transformation laitière de l'Ouest canadien et dans une moindre mesure celle des provinces des Maritimes. A ce sujet, voir G.C. Church, *An Unfailing Faith: A History of the Saskatchewan Dairy Industry*, Winnipeg, Hignell, 1985 et Marvin Sundstrom, « Geographical Aspects of Dominion Creameries in the North West Territories, 1897-1905 », *Prairie Forum*, vol. 10, n°1, 1985:129-145. Cette dominante beurrière ne correspond pas à la structure industrielle initialement développée par les principales provinces productrices au Canada, soit l'Ontario et le Québec, où la production industrielle de fromage domine jusqu'aux années 1910-1920 et même plus longtemps dans le cas de l'Ontario.

³⁶ En effet, trois des cinq chapitres portent sur les problèmes des activités laitières canadiennes entre les années 1920-1930.

³⁷ Firmin Létourneau, *L'histoire de l'agriculture...* Voir aussi Esdras Minville, *L'Agriculture...*

³⁸ Marc-André Perron, *Un grand éducateur agricole, Edouard-A. Barnard, 1835-1898...*

secteur³⁹. Létourneau confère toutefois aux activités laitières une importance capitale dans l'évolution de l'agriculture québécoise, puisqu'elles auraient « ... sauvé notre agriculture [tout en permettant] à nos cultivateurs de refaire la fertilité de leur sol, d'organiser leurs fermes et d'augmenter leurs revenus⁴⁰ ». Cet auteur lie d'ailleurs l'essor des activités laitières à l'intensification de la commercialisation de l'agriculture.

Près de deux décennies s'écoulaient avant que d'autres historiens n'approfondissent la piste des activités laitières. Sans en faire leur principal objet d'étude, Jean Hamelin et Yves Roby, dans leur *Histoire économique du Québec*, abordent l'implantation des activités laitières commerciales⁴¹. À l'instar de F. Létourneau, ces deux historiens leur imputent un rôle très important dans la transformation de l'agriculture québécoise au tournant du siècle dernier⁴².

Jean Hamelin et Yves Roby jettent toutefois un regard neuf sur ce secteur d'activités. Ils approfondissent la question de la commercialisation des activités laitières en analysant son impact sur le milieu agricole. Ils posent la question de la modernisation de l'agriculture québécoise et ouvrent alors l'historiographie québécoise à tout un courant d'études et de débats internationaux⁴³. Ils posent ainsi de nouveaux jalons dans la réflexion historique en supposant

³⁹ E.A. Barnard pour Perron et la SIL et ses dirigeants pour F. Létourneau. Marc-André Perron, *Un grand éducateur agricole, Edouard-A. Barnard, 1835-1898...*, et Firmin Létourneau, *L'histoire de l'agriculture...*

⁴⁰ Firmin Létourneau, *L'histoire de l'agriculture...*, p. 204.

⁴¹ Jean Hamelin et Yves Roby, *Histoire économique du Québec, 1851-1896...*

⁴² Selon eux, elles font passer l'agriculture d'un état lamentable à la prospérité : « dans [l]es localités [qui s'adonnent aux activités laitières], les terres sont mieux cultivées, les récoltes sont plus abondantes et l'aisance règne partout. » Jean Hamelin et Yves Roby, *Histoire économique du Québec, 1851-1896...*, p. 203.

⁴³ La question de la modernisation de l'agriculture a d'abord été lancée et étudiée par certains grands noms de l'École des Annales en France, notamment Marc Bloch dans *Traits originaux de*

que les activités laitières ont constitué une amorce de spécialisation agricole amenant l'intégration de la société rurale québécoise à l'économie globale. Ces nouveaux thèmes, inspirés de la démarche de l'histoire sociale, demeurent toutefois à l'état d'hypothèse puisque la nature de leur ouvrage général sur l'histoire économique du Québec cadre mal avec une démonstration bien étayée. Mais le legs de ces deux historiens reste décisif pour l'historiographie rurale et stimule une série de nouvelles études sur ces sujets.

1.2.2 Les études plus récentes

À partir des années 1970, le champ de l'histoire rurale entame un tournant majeur. C'est en effet pendant cette décennie que l'historiographie québécoise amorce sa modernisation avec l'intégration de l'histoire-problème et l'utilisation de modèles théoriques dans les pratiques historiennes⁴⁴. L'histoire du milieu rural tend alors à délaisser sa forme descriptive pour adopter une approche plus conceptuelle en introduisant de nouveaux cadres d'analyse. Les tenants de l'histoire sociale ne cherchent plus à « dépeindre » le monde agricole mais plutôt à en expliquer les différents problèmes de même que les grandes étapes de sa transformation ou de sa modernisation. Deux grandes problématiques de recherche dominent la réflexion historique: la

la société rurale française. Au cours des années 1970, la nouvelle histoire sociale transforme profondément les façons de faire des historiens qui abandonnent une histoire agraire traditionnelle davantage portée sur l'étude des technologies et des rendements agricoles (ce que certains historiens anglais ont désigné comme la « cows and ploughs agricultural history »). Depuis les années 1970, avec l'avènement de l'histoire sociale, les historiens s'intéressent à et étudient les transformations économiques, sociales et culturelles du milieu rural.

⁴⁴ Mentionnons les ouvrages précurseurs de Fernand Ouellet, *Histoire économique et sociale du Québec, 1760-1850: Structures et conjonctures*, Montréal, Fides, 1966, mais surtout le travail de Louise Dechêne qui constitue encore aujourd'hui une référence et un modèle par la pertinence du propos et un exemple dans la construction de l'objet historique. Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle, essai*, Montréal, Boréal, 1974 (réédition 1988).

première renvoie à l'économie agraire et la seconde aux problèmes de productivité de l'agriculture québécoise⁴⁵.

Les études postérieures à 1970 montrent que les contemporains de même que les premiers historiens professionnels ont eu tendance à surévaluer l'impact global des activités laitières sur l'ensemble de l'agriculture québécoise. Michel Morrisset et R.M. Migner concluent d'ailleurs, dans leurs études respectives, à une intégration très graduelle de l'agriculture québécoise à l'économie de marché. Pour ces deux auteurs, le phénomène d'intégration ne se généralise qu'après la Deuxième Guerre mondiale⁴⁶.

Au même moment, les études de Normand Séguin apportent un tout nouvel éclairage sur les relations entretenues par le monde agricole avec l'économie capitaliste. Pour une des premières fois dans l'historiographie québécoise, un historien conçoit un modèle conceptuel historique, le système agroforestier, qui met au jour les rapports entre le monde paysan et l'exploitation forestière⁴⁷. Au fil des années, la Mauricie devient le terrain d'enquête privilégié de cet historien où mûrit une riche réflexion sur les relations entre la colonisation et l'économie forestière de même que sur l'évolution de l'agriculture et du monde rural québécois⁴⁸. Les

⁴⁵ Normand Séguin, « L'histoire de l'agriculture et de la colonisation au Québec depuis 1950 » dans *Agriculture et colonisation au Québec*, Montréal, Boréal Express, 1982, pp. 20-21.

⁴⁶ Michel Morrisset, *L'agriculture familiale au Québec*, Paris, l'Harmattan, 1987 et R.M. Migner, *Quand gronde la révolte verte*, Montréal, La Presse, 1980, 264 p.

⁴⁷ Normand Séguin, *La conquête du sol au 19^e siècle*, Sillery, Édition du Boréal Express, 1977. Voir également « Paysans et monde forestier: nouvelles réflexions sur le monde rural québécois au XIX^e siècle » in Fouilloux et coll., éd., *Recueil d'études offert à Gabriel Désert*, Caen, Musée de Normandie, 1992: 177-187. L'auteur y effectue une réflexion sur son travail d'historien où il explique comment les rapports à l'espace ont nourri sa compréhension du monde rural.

⁴⁸ Normand Séguin, « L'agriculture de la Mauricie et du Québec, 1850-1950 », *RHAF*, vol. 35, n^o4, 1982: 537-562; Normand Séguin et René Hardy, *Forêt et société en Mauricie, 1830-1930*,

travaux les plus récents de cet historien explorent davantage les activités laitières. Selon Normand Séguin, elles inaugurent « des pratiques qui arriment l'agriculture plus étroitement à l'économie générale⁴⁹ ». Il parle même, à cet effet, d'une « mutation profonde qu'annonce l'ère des fabriques pour l'ensemble de l'agriculture québécoise⁵⁰ ».

D'autres historiens dont Normand Perron, Yves Otis, Gérard Bouchard et Régis Thibeault mènent, entre temps, d'intéressantes recherches portant plus spécifiquement sur les activités laitières⁵¹. Il revient cependant à Normand Perron d'avoir le premier tracé les grandes phases du développement des activités laitières au Québec. Cet auteur a ainsi donné le coup d'envoi à des enquêtes plus systématiques sur les activités laitières.

Se basant sur l'essor du réseau de fabriques, sur le volume de production et d'exportation des produits laitiers, Normand Perron identifie trois périodes qu'il importe d'exposer ici afin de mieux saisir la portée de son interprétation et les enjeux qui s'y rattachent. Selon cet historien, les années 1850-1890 correspondent à la phase d'implantation du réseau de fabriques. De 1890 à 1910, il identifie une période de prospérité caractérisée par une hausse marquée de la production

Montréal, Boréal, 1984; Normand Séguin et Serge Courville, *Le coût du sol. Deux études de géographie historique*, Québec, PUL, 1996; et la collection des Atlas historiques et ses nombreuses contributions à des ouvrages collectifs. Voir plus récemment « Une agriculture en transition » tout comme l'ensemble de la deuxième partie écrite avec René Hardy, compagnon et complice des premières heures, « Sous le sceau de l'économie forestière: le XIX^e siècle » dans *Histoire de la Mauricie*, Québec, PUL-IQRC, « Les régions du Québec », 2004. Nous exprimons ici le regret que cette réflexion sur le monde rural québécois ne fasse pas l'objet d'une monographie.

⁴⁹ René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie...*, p. 145.

⁵⁰ René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie...*, p. 145.

⁵¹ Normand Perron, « Genèse des activités laitières, 1850-1950 », dans Normand Séguin, dir., *Agriculture et colonisation au Québec...*: 113-140; Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière... »; Yves Otis, « La différenciation des producteurs laitiers et le marché de Montréal », *RHAF*, 45,1 1991:39-71.

qu'il explique par la « facilité avec laquelle le cheddar canadien pénètre sur le marché britannique (...) »⁵². Il précise aussi que c'est durant cette période que la production en fabrique prend une nouvelle orientation beurrière. En raison de l'effondrement des débouchés sur le marché anglais, il conclut par la suite à une période de « marasme » qui s'étendrait de 1920 jusqu'à la Deuxième Grande Guerre. Normand Perron explique cette chute drastique des exportations de fromage par l'incapacité des produits canadiens de résister à l'entrée en force des productions de pays concurrents, comme la Nouvelle-Zélande, sur le marché britannique. Pour lui, cette perte du marché britannique serait « la conséquence directe de la faiblesse [structurelle] générale des activités laitières canadiennes »⁵³. Gérard Bouchard abonde dans le même sens que N. Perron et parle d'un *démarrage raté* pour qualifier cette stagnation dans la production laitière du Québec⁵⁴. Toutefois, l'analyse de cet historien porte la réflexion à un autre niveau.

Délaissant le débat sur des volumes d'exportation et des niveaux d'échanges, Gérard Bouchard propose plutôt d'examiner les activités laitières à l'aune des relations entre les fermiers du Saguenay et les marchés⁵⁵. L'originalité des travaux de Gérard Bouchard réside dans son modèle, la co-intégration, pour expliquer comment différents types d'agriculture, bien qu'en relations constantes avec une économie capitaliste, résistent néanmoins à sa transformation en n'épousant pas ses objectifs. En prenant le cas des fermiers de la région du Saguenay, il soutient

⁵² Normand Perron, « Genèse des activités laitières... », p. 120.

⁵³ Normand Perron, « Genèse des activités laitières... », p. 123

⁵⁴ Gérard Bouchard, « Sur un démarrage raté: industrie laitière et co-intégration au Saguenay », *RHAF*, 45, no1, 1991: 73-100.

⁵⁵ Gérard Bouchard, « Co-intégration et reproduction de la société rurale. Pour un modèle saguenéen de la marginalité », *Recherches sociographiques*, XXIX, 1988: 283-310 et *Quelques arpentés d'Amérique. Population, économie, famille au Saguenay 1838-1971*, Montréal, Boréal, 1996.

que même si des conditions objectives à une transformation capitaliste dans les activités laitières prévalent au tournant du siècle dernier, les fermiers du Saguenay ont cherché délibérément à freiner leur intégration à une économie capitaliste afin de préserver leur mode de reproduction sociale. Selon cet historien, l'économie agraire du Saguenay repose sur plusieurs formes d'activités économiques où les fermiers effectuent diverses productions agricoles peu productives en plus du salariat industriel saisonnier. Les maigres revenus tirés de ces multiples activités économiques permettent aux familles d'établir leurs fils sur des terres ou encore de « fabriquer des doubles d'elles-mêmes », ce que Gérard Bouchard appelle « la reproduction à l'identique⁵⁶ ».

Ainsi, dans le cas du Saguenay, les agriculteurs considèrent les activités laitières comme une activité économique parmi d'autres et n'y portent donc pas d'attention particulière. Malgré leur essor à la fin du XIX^e siècle, les activités laitières n'entraînent pas de changements significatifs dans les procédés ou les rendements agricoles. Plus important encore, la montée des activités laitières n'engendre pas de transformations socioculturelles ni même de changement de mentalité malgré l'omniprésence d'une économie capitaliste. Pour Gérard Bouchard, il faut attendre la Seconde Guerre mondiale pour qu'agissent les effets structurants d'une économie capitaliste dans cette région et ainsi voir poindre une forme de spécialisation agricole dans les activités laitières. Jusqu'aux années 1950, la société agraire saguenéenne a vécu en marge de la société capitaliste y opposant sa culture et sa logique de reproduction sociale. Elle profite, par

⁵⁶ Gérard Bouchard, *Quelques arpents d'Amérique. Population, économie, famille au Saguenay 1838-1971...*, p. 161.

ailleurs, de ses liens ponctuels avec l'économie capitaliste afin de mieux y résister⁵⁷. Il semble donc que, pour cet historien, la logique de production capitaliste inhérente à la montée des activités laitières ait été subordonnée aux objectifs et à la finalité d'un mode de reproduction sociale à l'ancienne. La contribution de Gérard Bouchard à l'historiographie rurale s'avère, comme son modèle de la co-intégration le montre, très stimulante et continue d'alimenter réflexions et débats⁵⁸.

Dans la foulée des travaux de Gérard Bouchard, Régis Thibeault procède lui aussi à une analyse détaillée et très complète de la grande région du Saguenay afin d'analyser l'impact du développement de l'industrie laitière sur son agriculture⁵⁹. Selon lui, on ne peut vraiment parler de « marasme » entre 1920 et 1940 ou encore de deux démarrages dans le cas de l'industrie laitière au Québec. Il s'agit plutôt d'un démarrage rapide suivi d'une croissance plus lente, mais malgré tout continue.

⁵⁷ Selon Gérard Bouchard, l'économie capitaliste aurait tout autant profité de la survie de ce mode de production en bénéficiant d'une main-d'œuvre payée sous les niveaux de subsistance. Ce rapport mutuel amène justement l'auteur à dénommer cette dynamique de « co-intégration ».

⁵⁸ On ne peut passer sous silence non seulement l'originalité mais aussi la profondeur théorique et conceptuelle de cet historien. Ses travaux attestent une belle intégration de différentes historiographies permettant à ses modèles théoriques issus d'études de cas québécois de pouvoir traverser les frontières et être appliqués à d'autres ensembles régionaux, comme certaines sous-régions du Midwest et les Appalaches (*Appalachians*). Pour le débat que le modèle de la co-intégration a suscité, voir notamment Christian Dessureault et Thomas Wien, « Note critique » dans « Débat à propos de *Quelques arpents d'Amérique* de Gérard Bouchard », *RHAF*, vol. 50, n°3: 401-417.

⁵⁹ Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière ... »

Cette thèse tente également de répondre à certaines critiques ou doutes qui planent sur la validité et la pertinence du modèle de G. Bouchard⁶⁰. Dans le cas de l'agriculture saguenéenne, R. Thibeault avance que les transformations de nature « capitaliste » sont freinées par une finalité autre, confirmant la force du modèle traditionnel de reproduction sociale et familiale. Il conclut d'ailleurs sur une observation de « ... lenteur, voire une résistance, dans la façon de faire et de concevoir le travail agricole⁶¹ ». Pour l'auteur, cette résistance au changement devient davantage perceptible lorsque la mentalité des agriculteurs entre en ligne de compte. Ainsi, les transformations les plus lentes à être opérées sont celles qui impliquent des modifications dans les façons de faire et les habitudes des agriculteurs.

L'étude fort exhaustive de Régis Thibeault constitue un jalon important dans notre compréhension des activités laitières au Québec. Son portrait détaillé de l'implantation et de l'évolution du réseau de fabriques au Québec entre 1871 et 1951 permet de jeter un nouvel éclairage sur le rôle de la consommation intérieure dans le réaligement de la transformation laitière⁶². En effet, en délaissant la thèse du « marasme »⁶³ l'auteur démontre que les années 1910

⁶⁰ Thomas Wien et Christian Dessureault soulignaient dans leur critique de l'ouvrage de G. Bouchard qu'aucune étude exhaustive basée sur une analyse détaillée de la production, des rendements et des savoirs techniques n'appuie la thèse voulant que ce soit une rationalité non-capitaliste qui explique ce freinage. Christian Dessureault et Thomas Wien, « Note critique » dans « Débat à propos de *Quelques arpents d'Amérique* de Gérard Bouchard » *RHAF*, 50, 3: 401-417.

⁶¹ Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière ... » p. iii.

⁶² Voir son chapitre III « L'essor de l'industrie laitière au Québec 1871-1951 » dans Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière ... »

⁶³ Nous nous étions également montrée sceptique dans notre mémoire de maîtrise puisque le volume de lait traité au Québec était toujours en croissance entre les années 1910 et 1940. Rachel Caux, « L'État, les «patrons», les propriétaires et les marchands: L'évolution des fabriques de transformation laitière au Québec, 1870-1914 », M.A. (Histoire), UQAM, 1995, pp. 18-19.

et 1920 témoignent de la demande intérieure accrue qui refaçonne l'industrie au profit d'une production beurrière et d'une hausse de la demande pour le lait de consommation.

Bien que l'étude de R. Thibeault suggère que le modèle de la co-intégration puisse coller à la réalité de plusieurs autres régions québécoises, l'auteur mentionne néanmoins que celles situées à proximité d'un marché urbain d'importance pourraient connaître une trajectoire différente. En effet, comme le montrent certaines études, les régions ceinturant les villes ont une plus grande sensibilité à la demande urbaine et y répondent habituellement avec beaucoup plus de rapidité. Cette proximité suppose également un meilleur arrimage de l'économie agricole à une économie de marché. Jusqu'à ce jour, trop peu d'études ont axé leur analyse sur ces régions agricoles qui jouxtent les villes⁶⁴. Il existe cependant quelques belles exceptions, notamment les travaux de Diane Lindstrom pour la région de Philadelphie de même que celle de Henry C. Binford pour son étude des banlieues d'abord agricoles puis résidentielles de Boston⁶⁵. Dans le cas de ces deux villes d'importance, on voit bien se dessiner la transformation des fermes laitières qui délaissent les productions fromagère puis beurrière, pour se spécialiser dans la production du lait de consommation.

⁶⁴ C'était le constat que dressait Michael Conzen qui affirme que: « the theme of urban impact on agriculture has been virtually unexplored in its historical dimension. » Michael Conzen, *Frontier Farming in a Urban Shadow. The influence of Madison's Proximity on the Agricultural Development of Blooming Grove, Wisconsin*, Madison, Wisconsin University Press, 1971. Plus de trois décennies plus tard, l'observation de M. Conzen demeure toujours pertinente. Même William Cronon, dans son incontournable *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*, New York, WW Norton, 1991, a plutôt négligé les relations entre la ville à sa ceinture agricole immédiate.

⁶⁵ Diane Lundstrom, *Economic Development in the Philadelphia Region*, New York, Columbia University Press, 1978 et Henry C. Binford, *The First Suburbs: Residential Communities on the Boston Periphery, 1815-1860*, Chicago, University of Chicago Press, 1985.

Plus près de nous, les travaux de Jean-Claude Robert pour Montréal au début du XIX^e siècle, de Normand Séguin pour Trois-Rivières et de Jocelyn Morneau pour le lac Saint-Pierre, montrent également des producteurs agricoles sensibles à la demande urbaine⁶⁶. Les travaux de Serge Courville apportent ici une contribution significative à notre compréhension des relations ville-campagne⁶⁷. En intégrant la dimension spatiale aux débats historiographiques, Serge Courville a assurément enrichi nos perspectives en positionnant les enjeux historiques sur de tout nouveaux territoires⁶⁸. Il laisse dans son sillage une génération de jeunes historiens et géographes dont les études ont approfondi nos connaissances sur la région de Québec⁶⁹.

⁶⁶ Jean-Claude Robert, « Activités agricoles et urbanisation dans la paroisse de Montréal, 1820-1840, » in François Lebrun et Normand Séguin, dir., *Sociétés villageoises et rapports villes-campagnes au Québec et dans la France de l'Ouest XVII-XXe siècles*, Trois-Rivières, Centre de recherches en études québécoises et Presse de l'Université de Renne 2, 1985: 91-100 ; René Hardy et Normand Séguin, *Histoire de la Mauricie...*, ; Jocelyn Morneau, *Petits pays et grands ensembles. Les articulations du monde rural au XIX^e siècle. L'exemple du lac Saint-Pierre*, Ste-Foy, PUL, 1990.

⁶⁷ Serge Courville, *Entre ville et campagne: L'essor de l'aire villageoise dans les seigneuries du Bas-Canada*, Ste-Foy, PUL, 1990.

⁶⁸ Mentionnons ici que Serge Courville partage cette compréhension de l'espace avec Normand Séguin avec qui il signe plusieurs ouvrages. Serge Courville, « Un monde rural en mutation: le Bas-Canada dans la première moitié du XIXe siècle », *Histoire sociale/Social History*, vol. 20, no40, 1987: 237-258 et « Le marché des « subsistances ». L'exemple de la plaine de Montréal au début des années 1830: une perspective géographique », *RHAF*, vol. 42, no2, 1988: 193-239. Parmi les thèses défendues par S. Courville, soulignons l'application du modèle de la proto-industrialisation à la vallée du Saint-Laurent, telle que développée initialement par Mendel pour la Flandres. Bien que ce modèle pour le cas québécois ait mal résisté à la critique et à l'épreuve du temps, nous devons néanmoins souligner sa perspicacité intellectuelle pour avoir adapté ce modèle théorique à la territorialité laurentienne afin d'expliquer les amorces d'industrialisation au Québec au XIXe siècle.

⁶⁹ Johanne Lachance, « Charlesbourg, 1831-1871: contribution à l'étude des relations villes-campagnes », M.A.(Géographie), Université Laval, 1991; Édith James, « Espace, ethnicité, religion: les faits de différenciation spatiale et culturelle au 19^e siècle, le cas de Saint-Gabriel-de-Valcartier », M.A. (Géographie), Université Laval, 1998; Alain Parent, « Entre empire et nation: gravures de la ville de Québec et des environs, 1783-1833 », PhD (Géographie), Université Laval, 2003; Serge Gagnon, « Le tourisme et la villégiature au Québec: une étude de géographie

D'ailleurs, l'histoire de la grande région de Québec suscite un intérêt soutenu des chercheurs depuis de nombreuses années. Ces derniers explorent les différentes facettes de la vie économique, sociale et culturelle de la ville de Québec à divers moments de son développement. L'ouvrage, *Histoire de Québec et de sa région*, offre une volumineuse synthèse de tous ces travaux et met patiemment en place une dialectique d'échanges matériels, humains et culturels guidant les relations entre la ville et sa région⁷⁰. Les chercheurs associés à ce grand projet d'histoire régionale réussissent à dégager les trames de fond qui animent le développement économique et social de la ceinture rurale entourant Québec. Malgré un foisonnement d'excellentes études, aucune n'a cependant spécifiquement abordé le rôle des activités laitières dans ce processus global de transformation pour la grande région de Québec.

1.3 L'agriculture au féminin : bilan historiographique

En dépit d'une historiographie riche et bien développée au Québec, on doit néanmoins constater qu'aucun historien n'a examiné la question des activités laitières à partir du genre. Pourtant, les activités laitières en Occident reposent essentiellement sur le travail des femmes dans leur phase préindustrielle. Devant les allusions trop brèves à cette dimension du genre dans les activités laitières québécoise, nous croyons opportun d'inclure ici les principaux travaux issus des historiographies européenne, américaine et canadienne portant sur le sujet afin de mieux poser les enjeux historiographiques de notre recherche.

régionale structurale » PhD (Géographie), Université Laval, 2001. Pour ne nommer que ces auteurs-là.

⁷⁰ Malheureusement limitée à la rive nord du fleuve. Marc Vallières et coll., *Histoire de Québec et de sa région*, 3 tomes, « coll. Les régions du Québec. », Québec, PUL, 2008.

1.3.1 Femmes et économie agraire

Depuis plus de trois décennies, la question du rôle des femmes dans l'histoire rurale suscite beaucoup d'intérêt chez les chercheurs européens et américains. Confrontés aux formes plus achevées d'une agriculture capitaliste, la question de la « modernisation » de l'agriculture et de son insertion au mode capitaliste de production a interpellé de nombreux historiens, soucieux de mieux comprendre les modalités de cette transition⁷¹. Très rapidement, la question de la contribution des femmes dans ce processus s'est imposée. Pour plusieurs, cette grande transformation n'est pas neutre sexuellement puisqu'elle privilégie une plus grande mainmise masculine sur l'ensemble des activités de la ferme⁷². La transition vers le capitalisme agraire

⁷¹ La liste de tous les ouvrages pertinents à ce débat est très longue. Nous nous limiterons donc aux ouvrages les plus significatifs. Robert Swierenga, « Theoretical Perspectives on the New Rural History: From Environmentalism to Modernization », *Agricultural History*, 56, 1982 : 495-502; Hal S. Barron, « Rediscovering the Majority's Past : the New Rural History of the Nineteenth-Century North », *Historical Methods*, vol.19, 1986: 141-152; James Henretta, « Families and Farms: Mentalité in Pre-Industrial America », *William and Mary Quarterly*, vol. 37, 1978 :3-32; Michael Merrill, « Cash is Good to Eat: Self-Sufficiency and Exchange in the Rural Economy of the United States », *Radical History Review*, vol. 3, 1977: 42-71; l'incontournable Allan Kulikoff, *The Agrarian Origins of American Capitalism*, Charlottesville, University Press of Virginia, 1992; Daniel Vickers, « Competency and Competition: Economic Culture in Early America », *William and Mary Quarterly*, vol. 47, 1990: 3-29; Daniel Vickers, *Farmers and Fishermen: Two Centuries of Work in Essex County, Massachusetts 1630-1850*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1994; Winifred Rothenberg, *From Market-Places to Market Economy: The Transformation of Rural Massachusetts, 1750-1850*, Chicago, University of Chicago Press, 1992; Steven Hahn, *The Roots of Southern Populism: Yeoman Farmers and the Transformation of the Georgia Upcountry, 1850-1890*, New York, Oxford University Press, 1983; Christopher Clark, *The Roots of Rural Capitalism: Western Massachusetts, 1780-1860*, Ithaca, Cornell University Press, 1992.

⁷² Bengt Ankerloo, « Agriculture and Women's Work: Directions of Change in the West, 1700-1900, » *Journal of Family History*, vol. 4, 1979: 111-120; Esther Boserup, *Women's Role in Economic Development*, New York, St. Martin's Press, 1970; Nancy Cott, *The Bonds of Womanhood: "Woman's Sphere" in New England, 1780-1835*, New Haven, Yale University Press, 1977; Mary P. Ryan, *Cradle of the Middle-Class: The Family in Oneida County, New York, 1790-1865*, Cambridge, Cambridge University Press, 1981; Nancy Grey Osterud, « Gender and the Transition to Capitalism in Rural America », *Agricultural History*, vol. 67, 1993: 14-29;

entraîne donc une déféminisation de l'agriculture, « dépossédant » les femmes de leur rôle productif sur la ferme en les confinant graduellement au domaine purement domestique. Le cas des activités laitières a servi de terrain privilégié pour analyser ce processus de déféminisation de l'agriculture. Un examen plus approfondi de la production historique sur ce phénomène dans la section qui suit cherche à mieux saisir les modalités de cette déféminisation dans un contexte de commercialisation poussée de l'économie laitière.

1.3.2 Du lait et des femmes

Les historiographies française, anglaise, américaine et canadienne ont toutes présenté les tâches associées à la traite des vaches et à la fabrication du beurre et du fromage domestiques comme un travail effectué sous la responsabilité des femmes⁷³. Dans une synthèse sur l'histoire

Leonore Davidoff, « The Role of Gender in the 'First Industrial Nation': Agriculture in England, 1780-1850 » in Rosemary Crompton and M. Mann, ed., *Gender and Stratification*, Cambridge U.K., Cambridge University Press, 1986; Thomas Dublin, « Women and Outwork in a Nineteenth-Century New England Town », in S. Hahn et J. Prude, ed., *The Countryside in the Age of Capitalist Transformation...*: 51-69; John Mack Faragher « History from the Inside-Out: Writing the History of Women in Rural America », *American Quarterly*, vol. 33, 1981 : 537-557; *Women and Men on the Overland Trail*, New Haven, Yale University Press, 1979 et *Sugar Creek: Life on the Illinois Prairie*, New Haven, Yale University Press, 1986.

⁷³ Collectif Clio, *Histoire des femmes au Québec depuis quatre siècles*, Montréal, Quinze, 1982; Diane Belisle et Yolande Pinard, « De l'ouvrage des femmes québécoises » in Louise Vandelac et coll., *Du travail et de l'amour, les dessous de la production domestique*, Saint-Laurent, Saint-Martin, 1985; Martine Tremblay « La division sexuelle du travail et la modernisation de l'agriculture à travers la presse agricole, 1840-1900 », *RHAF*, vol. 47, n°2, 1993: 221-244; Martine Segalen, *Mari et femme dans la société paysanne*, Paris, Flammarion, 1980; Sally McMurry, « Women's Work in Agriculture: Divergent Trends in England and America, 1800-1930 », *Comparative Studies in Society and History*, vol. 34, n°2, 1992: 248-270; Leonore Davidoff, « The Role of Gender in the 'First Industrial Nation': Agriculture in England, 1780-1850... »; Lena Sommestad, « Able Dairymaids and Proficient Dairywomen: Education and Defeminization in the Swedish Dairy Industry », *Gender and History*, vol. 4, 1992: 34-48; Joan Jensen, *Loosening the Bonds: Mid-Atlantic Farm Women, 1750-1850*, New Haven, Yale University Press, 1986; Joan Jensen, « Butter Making and Economic Development in Mid-

du travail féminin en Europe, Deborah Simonton rappelle que dans les cultures européennes, « (...) the association of women with milk is linked to their general connection with food production and nature [lactation]⁷⁴ » et que de façon générale, « dairying is women's domain⁷⁵ ». Selon Deborah Simonton, « the idea that milk belongs to the female sphere pervaded many preindustrial cultures (...) as ubiquitous domestic enterprises, dairying was women's work (...) In England women were linked with the cow and especially with the process of lactation (...). In small scale family dairies of north-west England, parts of Suffolk and Yorkshire, south-west of Scotland (...) female family members were the fulcrum on which dairying operated⁷⁶ ». Dans le cas de l'Écosse, l'historien T.M. Devine fait un constat similaire: « [i]t was (...) the invariable custom in Scotland that women attended to the cows [and that] (...) every process connected with the milk, the butter or the cheese is connected by women (...) [Moreover] they had the monopoly of milking and cheese-making⁷⁷ ». Comme le signale D. Simonton cette situation est également rencontrée en Irlande « (...) [where] women regarded the dairy as their 'traditional' province and

Atlantic America from 1750 to 1850 », *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, vol. 13, 1988: 813-829; John Mack Faragher, « History from the Inside-Out: Writing the History of Women in Rural America ... »; *Women and Men on the Overland Trail...*; Nancy Grey Osterud, *Bonds of Community: The Lives of Farm Women in Nineteenth-Century New York*, Ithaca, Cornell University Press, 1986; Voir aussi de la même auteure « Gender and the Transition to Capitalism in Rural America... »; Pour le cas canadien, voir Marjorie Griffin Cohen, « The Decline of Women in Canadian Dairying », *Histoire sociale/Social History*, vol. 17, 1984: 307-334; Marjorie Griffin Cohen, *Women's Work, Markets, and Economic Development in Nineteenth-Century Ontario*, Toronto, Toronto University Press, 1988.

⁷⁴ Deborah Simonton, *A History of European Women's Work :1700 to the Present*, Abingdon/New York, Routledge, 2006, p. 122.

⁷⁵ Deborah Simonton, *A History of European Women's Work...*, p. 122.

⁷⁶ Deborah Simonton, *A History of European Women's Work...*, p. 31.

⁷⁷ T.M. Devine, *Exploring the Scottish Past : Themes in the History of Scottish Society*, East Linton, Tuckwell Press, 1995, p. 214. Voir plus particulièrement le chapitre intitulé « Women on the Land, 1850-1914 ».

folklore conferred “natural” superior milking skills on women. (...) [D]airying [in Ireland] was unambiguously coded as women’s work⁷⁸ ».

Les travaux de Bodil Hansen sur les femmes dans les activités laitières au Danemark au XIX^e siècle ont probablement été les premiers à jeter un nouvel éclairage sur la perception de ce travail traditionnel féminin au moment où cette production connaît une hausse marquée de sa commercialisation. Selon Simonton, « Hansen’s studies demonstrate that women gained independent positions and very high wages, (...) but especially that they also became highly responsible and confident women. They recognized their own economic importance (...) »⁷⁹. Cette reconnaissance sociale intimement associée à la commercialisation accrue des productions domestiques de beurre et de fromage ne se limite pas aux grandes fermes spécialisées du Danemark et aurait eu un impact similaire sur les fermières vivant sur de petites unités familiales qui commercialisent leur petite production domestique. D’ailleurs, le cas suédois est particulièrement éclairant à ce sujet. Toujours selon Simonton, « [i]n Sweden, where dairying was never as important and did not constitute the same basis for economic status, farm wives also saw their control of dairying as an important source of independence⁸⁰ ». Il semble donc que la montée de cette production féminine marchande induise chez les fermières une prise de conscience de la valeur économique de leur travail.

Il est intéressant de noter qu’un phénomène similaire caractérise le nord-est des États-Unis. À partir du milieu du XVIII^e siècle, les fermières vivant dans les campagnes ceinturant les

⁷⁸ Deborah Simonton, *A History of European Women’s Work...*, p. 114.

⁷⁹ Deborah Simonton, *A History of European Women’s Work...*, p. 123.

⁸⁰ Deborah Simonton, *A History of European Women’s Work...*, p. 123.

viles de Philadelphie et de New York intensifient aussi leur production de fromage et de beurre domestiques pour répondre à la demande urbaine⁸¹. Pendant cette phase de commercialisation accrue, elles participent à une intensification de la production et de la commercialisation de leur production domestique. Dans le cas des fermières de Philadelphie, Joan Jensen voit dans cette période un véritable âge d'or pour les fermières. Grâce à la plus grande commercialisation de leur beurre, elles réussissent à détendre l'emprise patriarcale sur elles, ouvrant ainsi la voie à une plus grande émancipation. En effet, Joan Jensen lie cette phase de commercialisation intensive à la montée du féminisme dans cette région du nord-est américain⁸². Pour Nancy G. Osterud et Sally McMurry, les activités marchandes des fermières ont également des effets émancipateurs puisqu'elles leur confèrent une plus grande autonomie ou indépendance tout en relevant leur statut au sein de leur communauté⁸³.

La commercialisation accrue des productions domestiques tout au long des XVIII^e et XIX^e siècles n'entraîne cependant pas une « révolution féministe » dans le milieu rural, bien au contraire. Plus les activités beurrière et fromagère gagnent en importance comme principale source de revenus de la ferme, plus les pressions sont fortes pour que les fermières les délaissent au profit des hommes de la famille. D'ailleurs, plusieurs historiens retracent un processus

⁸¹ Voir notamment Joan Jensen, *Loosening the Bonds...*; Joan Jensen, « Butter Making ... »; Nancy Grey Osterud, *Bonds of Community...*; Sally McMurry, *Transforming Rural Life: Dairying Families and Agricultural Change, 1820-1885*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1995.

⁸² Joan Jensen, *Loosening the Bonds...* Voir aussi Nancy A. Hewitt, *Women's Activism and Social Change, 1822-1872*, Ithaca, Cornell University Press, 1984. Ces deux auteures identifient la culture des Quakers et les activités marchandes comme les sources d'un mouvement féministe naissant dans les États de New York et de Pennsylvanie.

⁸³ Nancy Grey Osterud, *Bonds of Community...*; Sally McMurry, *Transforming Rural Life...*

irréversible de déféminisation des activités laitières dans le dernier tiers du XIX^e siècle⁸⁴. Ce phénomène semble se généraliser à l'ensemble du nord-est américain et s'étend même à l'Ontario⁸⁵.

Les chercheurs expliquent habituellement cette déféminisation par l'industrialisation de la transformation du fromage et du beurre⁸⁶ au moment où des innovations technologiques permettent le transfert de la production de la ferme vers les fabriques. Si les historiens concluent unanimement à une déféminisation des activités de transformation⁸⁷, ils offrent cependant différentes interprétations pour en expliquer le processus et les répercussions sur les fermières.

Selon Nancy G. Osterud, les fermières de Nanticoke Valley, dans l'État de New York, connaissent effectivement une déféminisation de la transformation. Toutefois, d'après cette auteure, même lorsque les fabriques supplantent la production domestique, les fermières

⁸⁴ Nancy Grey Osterud, *Bonds of Community...*; Sally McMurry, *Transforming Rural Life...*; Deborah Simonton, *A History of European Women's Work...*; Lena Sommestad Lena, « Able Dairymaids and Proficient Dairymen: Education and De-Feminization in the Swedish Dairy Industry », *Gender and History*, vol. 4, 1992: 34-48; Lena Sommestad and Sally McMurray, « Farm Daughters and Industrialization: A Comparative Analysis of Dairying in New York and Sweden, 1860-1920 », *Journal of Women's History*, vol. 10, no2, 1998: 137-163; Joanna Bourke, « Dairywomen and Affectionate Wives: Women in the Irish Dairy Industry, 1890-1914 », *Agricultural History Review*, vol. 38, 1990: 149-194.

⁸⁵ Marjorie Griffin Cohen, *Women's Work, Markets, and Economic Development...*

⁸⁶ Seul Thomas Dublin retrace ce phénomène au cours de la phase d'intensification marchande des produits domestiques. « Women and Outwork in a Nineteenth-Century New England Town » in *The Countryside in the Age of Capitalist Transformation...*: 51-69.

⁸⁷ Comme nous l'avons signalé plus haut, dans le cas britannique, la production fromagère et beurrière est demeurée entre les mains des fermières jusqu'aux années 1930. Sally McMurry, « Women's Work in Agriculture: Divergent Trends in England and America, 1800 to 1930 », *Comparative Studies in Society and History*, vol. 34, 1992: 248-270.

conservent leur statut socioéconomique puisqu'elles maintiennent leur participation aux soins et à la traite des vaches⁸⁸.

Pour Marjorie G. Cohen, qui a étudié le cas de l'Ontario, la valeur inégale du travail féminin et masculin dans la société préindustrielle vient sanctionner la subordination économique, sociale et juridique des femmes. Ainsi, les fermières perdent le contrôle des activités de transformation en raison de leur incapacité juridique à posséder les fabriques de transformation du lait. La part grandissante prise par les activités laitières dans l'économie ontarienne amène progressivement les hommes à « s'approprier » tout le secteur de la transformation et de la production laitière. D'après cette auteure, le processus d'exclusion des femmes des activités de transformation s'effectue en deux temps : d'abord avec le développement des fabriques, puis avec la disparition progressive des femmes comme travailleuses dans ces fabriques. Dans le cas de la production fromagère, elle conclut qu'elles en sont exclues dès 1901, alors que la production domestique ne représente plus qu'une infime proportion de la production totale et que les recensements montrent que les fromageries du pays ne les engagent plus. M. Cohen remarque, par ailleurs, que le retrait des femmes se fait beaucoup plus lentement dans la fabrication du beurre, dont la production demeure essentiellement domestique jusqu'aux années 1920. Elle explique que la technologie nécessaire à la production en fabrique apparaît plus tardivement pour le beurre, empêchant un transfert rapide. Pour cette auteure, ces conclusions sur les modalités de la déféminisation de la transformation du lait en fromage et en beurre en Ontario s'étendent également au Québec.

⁸⁸ Sans nécessairement être une exclusivité. Selon Nancy G. Osterud, hommes et femmes s'entraident à des degrés divers, selon des ententes intervenues à l'intérieur du couple, et participent aux différentes tâches de transformation du lait en beurre ou fromage.

Sally McMurray, qui a étudié le cas des fermières du comté d'Oneida dans l'État de New York, nous a probablement offert l'analyse la plus substantielle de ce phénomène d'exclusion des femmes dans la fabrication du fromage⁸⁹. Son explication diffère de celle de Marjorie G. Cohen puisqu'elle rejette, tout comme Nancy G. Osterud d'ailleurs, l'idée voulant que les fermières aient été des victimes passives et exploitées d'un patriarcat omnipotent. Elle affirme que le principal élément permettant de comprendre l'exclusion des femmes réside dans la volonté de ces dernières de résister à la charge excessive de travail qu'implique la production domestique⁹⁰. Tant et aussi longtemps que les fermières acceptent le surcroît de travail associé à la fabrication du fromage, celle-ci demeure entre leurs mains. Selon Sally McMurray, les fermières abandonnent délibérément leur rôle dans la production fromagère afin de résoudre des tensions domestiques et ainsi redresser ce qu'elles considèrent comme une distribution inéquitable du travail entre maris et femmes sur la ferme. L'abandon de la production fromagère pour les fermières du comté d'Oneida les libère ainsi d'une tâche éreintante et leur permet (enfin) d'accéder à un mode de vie semblable à celui proposé par une bourgeoisie urbaine. L'absence d'une identification « féminine » forte et solidement ancrée dans la culture rurale, comme c'était

⁸⁹ L'étude de Sally McMurray replace ce processus de déféminisation dans un contexte plus large de modernisation de l'agriculture et de transformations socioéconomiques et culturelles qui l'accompagnent. De façon très innovatrice, elle analyse la montée des activités laitières dans cette région comme un système cultural où se déroulent de profondes modifications (des cultures, récoltes, des rotations, bref, de la production elle-même) et analyse la redéfinition des rôles de genre dans une économie laitière. Elle examine également la mise en marché du fromage fabriqué par les fermières et bien sûr l'intensification de sa commercialisation. Elle inclut à son étude l'impact de la montée marchande et de la monétarisation accrue des échanges sur la répartition du travail à l'intérieur de l'unité familiale de production. À l'instar de ce qu'a observé Nancy Grey Osterud pour l'État de New York, elle mentionne que les hommes aident leurs épouses dans la production du fromage.

⁹⁰ L'auteure n'hésite pas à parler de « *burden* » ou encore de « *drudgery* » que nous pouvons traduire par « fardeau » ou une surcharge importante de travail.

le cas en Grande-Bretagne ou en Suède⁹¹, a empêché le transfert de l'identité féminine de cette activité productive aux emplois industriels de transformation du lait⁹².

Loin de résister, les fermières, soutient McMurry, y auraient participé activement au processus de déféminisation en favorisant l'implantation des valeurs victoriennes avec ses rôles féminin et masculin stéréotypés⁹³. Les fermières se réfugient donc dans le confort de l'aire domestique en se consacrant dorénavant à l'éducation de leurs enfants. Les hommes occupent conséquemment tout l'espace productif et redéfinissent les activités laitières comme un travail « masculin ». Sally McMurray trace donc un portrait détaillé de la « *gentrification* » des fermières du comté d'Oneida que d'autres historiens appellent le modèle des « *homemakers* ». Examinons ces concepts et voyons comment ils ont été graduellement intégrés dans l'historiographie. Comme nous le verrons, cette insertion ne se fait pas sans soulever de nombreuses questions.

1.3.3 Le processus de « *gentrification* » et le modèle des « *homemakers* » dans le milieu rural

Les historiens américains s'accordent généralement pour associer le XIX^e siècle à la montée de l'idéologie bourgeoise des « sphères séparées » aussi connue sous le nom du « Cult of

⁹¹ Lena Sommestad and Sally McMurray, « Farm Daughters and Industrialization: A comparative Analysis of Dairying in New York and Sweden, 1860-1920 », *Journal of Women's History*, vol. 10, 1998: 137-163.

⁹² Sally McMurry parle d'une « strong gendered identity in cheesemaking ». *Transforming Rural Life...* pp. 81 et suivantes.

⁹³ Selon S. McMurray, une fois la centralisation de la production de fromage dans les fabriques terminée, l'ancienne culture de « *mutuality* » (réciprocité) primant dans la société rurale préindustrielle s'efface au profit d'une culture victorienne. Nous reviendrons plus en profondeur sur ce concept de « *mutuality* » (réciprocité) un peu plus loin.

true womanhood⁹⁴ ». Cette idéologie érige « the non-productive woman into a symbol of bourgeois class hegemony [...and] prescribed a female role bounded to kitchen and nursery, overlaid with piety and purity, and crowned with subservience⁹⁵ ». À partir des années 1970-1980, une grande partie de l'historiographie portant sur les femmes américaines du XIX^e siècle se construit donc sur ce paradigme des « sphères séparées » définissant les rôles entre les hommes et les femmes⁹⁶. Cette idéologie est inspirée de la séparation qui s'opère entre la maison et le lieu de travail sous l'effet de l'industrialisation et de l'urbanisation des sociétés occidentales. Elle établit une distinction entre les activités productives réservées aux hommes et non-productives pour les femmes. Ainsi, dans ce processus de changement, l'univers strictement domestique de la maison relève exclusivement de la responsabilité de ces dernières alors que les hommes deviennent les principaux pourvoyeurs de la famille. Si cette idéologie se rapporte davantage aux transformations des familles bourgeoises des milieux urbains⁹⁷, plusieurs historiens ont cherché à

⁹⁴ Barbara Welter, « The Cult of True Womanhood, 1820-1860 », *American Quarterly*, vol. 18, 1966:151-174; Nancy Cott, *Bonds of Womanhood: "Woman's Sphere" in New England...*; Carol Smith-Rosenberg, *Disorderly Conduct: Visions of Gender in Victorian America*, New York, Oxford University Press, 1985; Linda Kerber, « Separate Spheres, Female Worlds, Woman's Place: The Rhetoric of Women's History », *The Journal of American History*, vol. 75, 1988 : 1-39.

⁹⁵ Carol Smith-Rosenberg, *Disorderly Conduct...*, p. 13.

⁹⁶ Voir, entre autres, les travaux de Barbara Welter et de Linda Kerber, Nancy Cott et Carol Smith-Rosenberg mentionnés plus haut et aussi Mary P. Ryan, *Cradle of the Middle Class...*; Carol F. Karlsen, *The Devil in the Shape of a Woman: Witchcraft in Colonial New England*; Laurel Thatcher Ulrich, *Good Wives: Image and Reality in the Lives of Women in Northern New England, 1670-1750*, New York, Vintage Books, 1991.

⁹⁷ Mentionnons ici que plusieurs études tendent à infirmer ou à sérieusement remettre en question la notion des « sphères séparées » pour la classe ouvrière et mêmes dans plusieurs milieux bourgeois. Voir entre autres Christine Stansell, *City of Women: Sex and Class in New York, 1789-1860*, New York, Knopf, 1986; Lori D. Ginzberg, *Women and the Work of Benevolence: Morality, Politics, and Class in the Nineteenth-Century United States*, New Haven, Yale University Press, 1990; Jeanne Boydston, *Home and Work: Housework, Wages, and the Ideology of Labor in the Early Republic*, New York, Oxford University Press, 1990; Linda

en valider la pertinence dans le milieu rural, là où on ne rencontre pas de séparation spatiale marquée entre le lieu de travail (la ferme) et la maison. C'est ainsi que plusieurs d'entre eux ont cherché à examiner les modalités d'implantation de l'idéologie des « sphères séparées » dans le milieu rural américain.

Joan Jensen, dans *Loosening the Bonds*, affirme que ce modèle de relations du genre ne s'applique pas au milieu rural qu'elle étudie. Pour cette historienne, les fermières « did not become the models of "True womanhood" who reigned over homes left vacant by men drawn into the new industrial economy. They worked with men and children in a farm family household, essentially unchanged in its basic form of property ownership and work relations⁹⁸ ». Si J. Jensen rejette le modèle pour les fermières qu'elle examine, elle reconnaît néanmoins qu'une forme de « *rural domesticity* » se développe à la toute fin du XVIII^e siècle. Cette « *domesticity* » rurale, ne confinerait cependant pas les fermières au domaine domestique de la maison, car ces dernières maintiennent plusieurs activités productives effectuées sur la ferme. Pour J. Jensen, les fermières conservent un rôle productif et se perçoivent comme des associées à part entière de la ferme familiale⁹⁹. Toutefois, son analyse de cas dans la ceinture rurale de Philadelphie montre bien que ce milieu n'est pas complètement imperméable aux influences bourgeoises et urbaines, puisqu'elle présente certaines fermières qui, dans le courant des années 1830, modifient plusieurs de leurs comportements en délaissant complètement leur rôle de

Kerber, « Separate Spheres, Female Worlds, Woman's Place... »: Kathy Peiss, *Cheap Amusements: Working Women and Leisure in Turn-of-the-Century New York*, Philadelphia, Temple University Press, 1986.

⁹⁸ Joan Jensen, *Loosening the Bonds* ..., p. xiv.

⁹⁹ Joan Jensen, *Loosening the Bonds* ..., p. 127.

productrice sur la ferme pour se concentrer presque exclusivement aux activités domestiques non rémunérées.

L'ouvrage de Joan Jensen a eu d'importantes répercussions et influence une bonne partie de l'historiographie américaine portant sur les femmes rurales. Sa thèse voulant qu'elles échappent à l'idéologie des « sphères séparées » stimule plusieurs études subséquentes qui analysent plus à fond les notions d'« activités productives » de même que le statut des fermières. En fait, ces deux thèmes constituent les piliers sur lesquels se construit une historiographie originale des femmes rurales.

À peine deux années après la sortie de *Loosening the Bonds*, Nancy Grey Osterud publie *Bonds of Community* où elle poursuit la réflexion lancée par J. Jensen tout en approfondissant et en affinant les fondements théoriques des thèmes déjà avancés. Nancy G. Osterud abonde dans le même sens que J. Jensen en affirmant que le recours au « modèle des sphères séparées » s'avère inapproprié pour l'étude des femmes rurales¹⁰⁰. L'examen des interactions entre maris et femmes démontre, pour cette auteure, que les fermières développent, tout au long de leur mariage, une relation fondée sur la « *mutuality* » (réciprocité) avec leurs conjoints qu'elle définit comme « (...) the things that united women and men across the boundaries of gender and build those aspects of life in which women and men interacted on the basis of mutual interests rather than on the basis

¹⁰⁰De plus, elle défend l'idée que les fermières qu'elle a étudiées ne se sont jamais perçues comme un groupe étranger (*alien group*) aux hommes et n'auraient, conséquemment, jamais créé une culture propre aux femmes (*women's culture*). Carroll Smith-Rosenberg avait développé la thèse voulant qu'une culture féminine distincte se serait développée suite à la montée des sphères séparées. Voir notamment son chapitre « The Female World of Love and Ritual: Relations between Women in Nineteenth-Century America », *Disorderly Conduct...*, pp. 53-76. Pour une critique et une discussion de fond sur cette thèse nous référons les lecteurs à l'introduction de l'ouvrage de Nancy G. Osterud, *Bonds of Community...*

of their difference¹⁰¹ ». Selon elle, cette « *mutuality* » unit davantage qu'elle ne sépare les hommes des femmes dans leurs tâches quotidiennes et leur vie de famille. En fait, le milieu rural voit naître une solution de rechange au modèle des « sphères séparées » et au patriarcat traditionnel. Pour d'autres historiens comme John Mack Faragher, cette « *mutuality* », bien que nécessaire à la bonne marche de la ferme, cède néanmoins le pas au patriarcat et à ses rôles « genrés »¹⁰².

Christopher Clark¹⁰³, qui analyse la transition au capitalisme agraire dans le Massachusetts¹⁰⁴, abonde dans le même sens. Selon C. Clark, cette transition entraîne de profondes transformations affectant le travail des hommes et des femmes sur les fermes avec, notamment, une modification du rôle de ces dernières. Il soutient que les biens de consommation remplacent graduellement les productions domestiques des fermières¹⁰⁵. Celles-ci perdent ainsi

¹⁰¹ Nancy G. Osterud, *Bonds of Community...*, p. 9. Il nous semble, en effet, qu'Osterud sous-estime le patriarcat de la culture ambiante qui façonne les relations entre maris et femmes au XIX^e siècle.

¹⁰² Pour John Mack Faragher, les relations de genre répondent davantage au modèle patriarcal traditionnel. *Women and Men on the Overland Trail...* et *Sugar Creek: Life on the Illinois Prairie...*

¹⁰³ Christopher Clark, *The Roots of Rural Capitalism...*

¹⁰⁴ La Connecticut River Valley située dans l'ouest du Massachusetts.

¹⁰⁵ À peu près au moment, Jan DeVries met de l'avant le concept de « révolution industrielle » qui touche les familles de l'Europe du Nord des XVII^e et XVIII^e siècles. Selon DeVries, les femmes et les enfants abandonnent graduellement les productions vouées à l'autoconsommation au profit d'activités productives tournées vers les marchés. Les revenus de ces dernières servant à acheter les biens qui autrefois étaient produits par cette main-d'œuvre familiale. Les femmes sont au cœur de ce transfert qui annonce une plus grande pénétration de la consommation dans les milieux ruraux. Voir Jan DeVries, « Between Purchasing Power and the World of Goods : Understanding the Household Economy in Early Modern Europe » dans J. Brewer et R. Porter, *Consumption and the World of Goods*, London, Routledge, 1993: 85-132; Jan DeVries, « The Industrial Revolution and the Industrious Revolution », *Journal of Economic History*, vol. 54, no 2, 1994: 340-361; Voir également la stimulante réflexion de Béatrice Craig, « Y-eut-il une « révolution industrielle » en Amérique du Nord? (Et devrions-nous nous en préoccuper?) dans

graduellement leur rôle de productrices sur la ferme. Cette généralisation d'une culture et d'une économie basée sur la consommation force également nombre de fermières issues de milieux modestes à recourir au salariat industriel afin de payer les comptes des magasins généraux. Pour les familles rurales plus prospères, la montée de la consommation engendre un processus de « *gentrification* » des fermières. En délaissant leurs activités productives, ces femmes de fermiers aisés adhèrent à des activités plus « bourgeoises », comme la décoration et l'artisanat et le bénévolat de type socio-religieux. Elles se conforment donc davantage au modèle bourgeois et urbain des « sphères séparées ».

Allan Kulikoff voit même dans la « *gentrification* » des fermières un agent accélérateur de la transformation capitaliste dans l'agriculture: « the embourgeoisement of farm women [soutient-il à ce propos,] accelerated the spread of capitalism in the North [des États-Unis]¹⁰⁶ ». De façon assez surprenante, Kulikoff, en s'inspirant d'un modèle d'interprétation marxiste, avance que l'idéologie bourgeoise des « sphères séparées » précède les grandes transformations capitalistes dans le monde rural. Les fermières se sont donc embourgeoisées avant que l'économie agraire ne soit devenue capitaliste. Selon Kulikoff, le désir des fermières de consommer des biens manufacturés pousse les fermiers à davantage produire pour le marché et

Christian Dessureault, J. A. Dickinson et Joseph Goy, ss dir., *Famille et marché, XVIe-XXe siècles*, Sillery, Septentrion, 2003: 33-48.

¹⁰⁶ Allan Kulikoff, *The Agrarian Origins of American Capitalism...* p. 49. D'autres auteurs arrivent au même constat, mais pour des régions différentes. Julie Roy Jeffrey, *Frontier Women: The Trans-Mississippi West, 1840-1880*, York, Hill and Wang, 1979; Katherine Harris, « Homesteading in Northeastern Colorado, 1873-1920: Sex Roles and Women's Experience » in Susan Armitage and Elizabeth Jameson, *The Women's West*, Norman and London, University Press of Oklahoma, 1987. Pour ces auteures, l'idéologie des « sphères séparées » a précédé l'établissement des fronts pionniers dans l'Ouest américain. Comme nous l'avons mentionné précédemment, John Mack Faragher diffère d'opinion. *Women and Men on the Overland Trail...* et *Sugar Creek...*

aligne ainsi la finalité de la production agricole sur une économie capitaliste. Bien que l'étude de Kulikoff et de C. Clark accordent un rôle prépondérant à la consommation dans la transformation des rôles du genre sur les fermes, ni l'un ni l'autre ne procède à une analyse détaillée du processus même de « *gentrification* ». De plus, la notion d'activités productives pour les fermières reste vague.

Dans son étude sur l'établissement d'immigrants norvégiens dans l'Ouest américain, Jon Gjerde accorde justement une attention toute particulière à ce processus de « *gentrification* »¹⁰⁷. Il le retrace en l'associant étroitement à la hausse de la commercialisation des céréales, principalement du blé de la région du Midwest qu'il étudie. Les revenus tirés de l'agriculture permettent aux fermières de cette région de se retirer des activités productives non essentielles aux besoins de la famille. Les émigrantes norvégiennes se consacrent ainsi de plus en plus aux activités intérieures de la maison. Elles se transforment donc en épouses dévouées, entièrement dédiées à l'éducation de leurs enfants et à des activités ludiques, comme le piano et les rencontres sociales. En adoptant rapidement le modèle bourgeois et urbain anglo-saxon, ces émigrantes norvégiennes, analysées par J. Gjerde, montrent leur volonté de s'intégrer à leur société d'accueil tout en affichant leur réussite économique. Jane Marie Pederson, dans son étude suivant trois générations d'émigrantes norvégiennes à Trempealeau au Wisconsin, démontre clairement que ce sont des facteurs liés à la prospérité économique qui conditionnent le degré de « *gentrification* »¹⁰⁸. Les familles les plus pauvres ne peuvent tout simplement soustraire la mère

¹⁰⁷ Jon Gjerde, *From Peasant to Farmers. The Migration from Balestrand, Norway, to the Upper Middle West*, New York, Cambridge University Press, 1985.

¹⁰⁸ Jane Marie Pederson, *Between Memory and Reality: Family and Community in Rural Wisconsin, 1870-1970*, Madison, University of Wisconsin Press, 1992.

ou les filles des travaux essentiels de la ferme. Ainsi, les fermières des familles les moins bien nanties maintiennent plus longtemps leurs activités productives.

S'il apparaît clair que la « *gentrification* » dépend de la prospérité économique du milieu rural, il semble également que ce processus enclenché au XIX^e siècle n'atteigne sa forme plus achevée qu'après la Deuxième Guerre, comme le souligne pertinemment Mary Neth¹⁰⁹. Selon cette auteure, qui reprend la thèse de la « *mutuality* » (réciprocité) entre maris et femmes de la terre, ce n'est qu'après des interventions intensives et musclées du gouvernement pour accélérer l'intégration à une économie capitaliste (agro-industrie) que se transforment significativement les relations entre hommes et femmes. Plus l'agriculture requiert des capitaux, plus les femmes tendent à se définir par leur rôle de consommatrices de biens et services, alors que les fermiers se transforment en pourvoyeurs (*breadwinners*). Ce n'est qu'après 1945 que le processus se généralise dans le Midwest avec l'arrivée de la production de masse dans l'alimentation et ce n'est qu'à ce moment que les fermières perdent leur rôle productif et adoptent le modèle des « *homemakers* ». Ce modèle diffère peu de celui proposé aux femmes urbaines des classes moyennes. Il cherche à transformer, toujours selon Mary Neth, les femmes rurales en épouses entièrement dévouées aux soins de la famille, qui mitonnent des repas équilibrés, voient à la propreté et à l'hygiène de la maison, tout en se consacrant à l'éducation des enfants. Le modèle des « *homemakers* » comporte aussi, à l'instar de son pendant urbain, une nécessaire

¹⁰⁹ Mary Neth, *Preserving the Family Farm: Women, Community, and the Foundations of Agribusiness in the Midwest, 1900-1940*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1995.

transformation des fermières en « consommatrices avisées » et l'abandon de leurs activités productives rémunérées¹¹⁰.

Katherine Jellison qui étudie également les fermières du Midwest au XX^e siècle arrive cependant à une toute autre conclusion. Cette auteure mentionne qu'au cours des 60 premières années du XX^e siècle, les fermières du Midwest résistent au « *cult of domesticity* » en rejetant le modèle des « *homemakers* » ou des ménagères confinées à l'espace domestique de la maison. Bien que les fermières intègrent à leur quotidien les nouvelles technologies domestiques, elles ne délaissent jamais leur rôle de productrices. En effet, selon K. Jellison, elles persistent dans leurs activités productives grâce à leurs jardins potagers et la confection des conserves et confitures dont les surplus alimentent les marchés locaux. La mécanisation accrue dans l'après-guerre augmente le nombre de tâches agricoles pour les femmes et les ramène dans les champs. En effet, la force physique n'étant plus un obstacle aux durs travaux de la ferme, la mécanisation de la machinerie agricole permet à un très grand nombre d'épouses et de filles d'agriculteurs d'être à nouveau activement impliquées dans la production agricole. Loin d'exclure les femmes, la mécanisation réintroduit un rôle productif direct pour elles, même dans une économie agraire presque entièrement intégrée à l'économie capitaliste¹¹¹.

Comme les ouvrages inspirés de cette problématique le montrent, il existe des divergences d'interprétation quant au degré de pénétration de l'idéologie des « sphères séparées » dans le

¹¹⁰ Pour une présentation complète et exhaustive du modèle, nous référons le lecteur au chapitre 3 et à la troisième section de son livre qui y sont consacrés. Mentionnions ici que l'auteure montre différents lieux où la résistance des fermières s'est exprimée.

¹¹¹ Katherine Jellison, *Entitled to Power: Farm Women and Technology, 1913-1960*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1993 et Mary Neth, *Preserving the Family Farm...*

milieu rural. Il y aurait des variations en fonction du niveau d'intégration à l'économie globale. Plus l'économie d'une région est intégrée, plus le processus de « *gentrification* » est rapide, l'ethnicité ne constituant pas un frein à ce processus. Toutefois, on peut voir d'importantes différences à l'intérieur d'une même région. Il semble donc qu'il existe également une question de classes sociales. Les cultivateurs aisés adoptent plus facilement le modèle que les milieux moins bien pourvus financièrement. On doit également noter un flou conceptuel dans la définition du rôle productif des fermières. Pour la plupart des auteurs, c'est une participation active dans les principaux travaux agricoles de la ferme et ils en excluent les petites productions sans valeur commerciale. Ici, il nous semble que la construction même des espaces « genrés » en milieu rural vienne influencer l'historien dans sa propre compréhension de ce que constitue une activité productive. Plusieurs chercheurs négligent, en effet, les aires de productions « féminines » socialement et culturellement associées à l'autoconsommation. Selon nous, ce sont des activités productives puisqu'elles comportent une valeur économique même si elles ne sont pas comptabilisées et commercialisées.

Constatons enfin l'emploi de deux termes pour exprimer un même phénomène, soit la « *gentrification* » et les « *homemakers* ». Il semble que la « *gentrification* » corresponde davantage au modèle victorien des « sphères séparées » tel qu'apparu aux cours des XVIII^e et XIX^e siècles. Ce modèle de relations entre hommes et femmes est toutefois peu accessible aux groupes moins fortunés des milieux ruraux au XIX^e siècle qui ne peuvent se priver du travail productif des mères et des filles de la famille.

Le modèle des « *homemakers* » qui émerge au cours du XX^e siècle constitue une mutation, une « démocratisation » du modèle des « sphères séparées » qui se généralise et

s'adapte graduellement aux classes populaires. Il prend acte de transformations technologiques qui rendent plus efficace la tenue de maison où s'effectue le travail non rémunéré de la plupart des femmes. Bien qu'idéologiquement et socialement différents, ces deux modèles attestent néanmoins une même réalité: l'univers des femmes se réduit graduellement aux activités non-rémunérées de la maison et de la ferme, alors que les hommes sont transformés en pourvoyeurs (*breadwinners*) pour leurs familles et occupent ainsi toutes les activités économiques et politiques du domaine public.

1.4 Notre étude: questions, hypothèses et terrain d'enquête

A partir de ce bilan historiographique, plusieurs constats s'imposent: tout d'abord, les principales études portant sur les activités laitières au Québec ont généralement sous-estimé le marché intérieur, notamment le marché du beurre. Nous connaissons mal les créneaux de commercialisation utilisés par ce produit sur les marchés locaux. Aussi, tout comme Régis Thibeault, nous ne croyons pas qu'une situation de « marasme » ou de démarrage raté caractérise l'ensemble du secteur à partir des années 1910 jusqu'aux années 1950. Nous croyons tout simplement à une sous-estimation de la force d'attraction de cette demande interne qui rivalise avantageusement avec les exportations de fromage au point d'encourager un déplacement de la production du fromage vers le beurre et le lait de consommation¹¹². La baisse du nombre des fabriques et l'apparente stagnation des volumes de lait transformé ne traduit pas nécessairement une décroissance, surtout si nous ne prenons pas en compte les activités des laiteries industrielles

¹¹² Ce phénomène est déjà souligné pour représenter les transformations survenues dans le comté de Bellechasse. Voir les travaux de l'équipe d'Alain Laberge, dir., *Histoire de la Côte-du-Sud...*. L'ouvrage ne permet cependant pas de bien discerner les mécanismes entourant cette transformation.

urbaines qui drainent vers elles le lait des campagnes, proches et éloignées. Ce déplacement s'effectue plus rapidement dans les régions ceinturant les grands centres urbains du Québec laissant celles en périphérie dans une situation plus précaire qui rend les activités laitières assurément moins lucratives ou rentables entre 1910 et 1950.

La situation décrite plus haut nous renvoie donc à la prudence et au doute soulevé par Régis Thibeault concernant la validité du modèle de la co-intégration pour les régions situées à proximité des marchés urbains. En effet, il semble que les campagnes entourant les villes montrent des dynamiques de développement fort différentes puisque mieux arrimées à la demande urbaine. Toutefois, comme nous l'avons constaté, une étude plus approfondie reste à faire afin de mieux comprendre l'impact de la montée des activités laitières sur les fermes situées dans les zones rurales ceinturant des villes d'importance au Québec, pendant la période charnière allant de 1870 à 1930.

1.4.1 Une mutation méconnue: la masculinisation des activités laitières

Les activités laitières, surtout dans leur phase préindustrielle, impliquent une importante présence des femmes puisque toutes les historiographies occidentales mentionnent que cette activité productive leur revient d'emblée. La plupart des ouvrages portant sur les activités laitières québécoises limitent trop souvent leur contribution aux premiers paragraphes, à titre de préambule à la « véritable » histoire amorcée avec l'implantation des fabriques de transformation. En dépit des efforts louables de Gérard Bouchard pour faire une plus grande place aux femmes dans la trame analytique de *Quelques arpents d'Amérique*, leur rôle demeure malgré tout accessoire et surtout, périphérique aux grandes transformations en cours. Ces dernières, liées à la pénétration accrue du capitalisme dans le milieu rural, restent, par ailleurs, essentiellement

« genrées » comme « masculines », sans que le genre de cette transformation ne soit clairement identifié et surtout analysé comme partie intégrante du processus de transformation.

Globalement, les modèles d'interprétation s'accommodent mal des expériences des femmes rurales dans tout ce processus. Seule l'étude de Marjorie Griffin Cohen embrasse directement cette problématique dans les activités laitières québécoises au tournant du siècle dernier. Bien que les conclusions de cette auteure nous apparaissent intéressantes, son traitement du cas québécois reste lacunaire, notamment en ce qui a trait à l'analyse et à la critique des sources¹¹³. Par ailleurs, nous croyons que l'auteure a malheureusement confondu la situation prévalant dans les Cantons de l'Est à l'ensemble québécois, sans égard aux traditions culturelles différenciant cette région du reste du Québec. Ainsi, de façon générale, on constate que l'histoire des femmes rurales au Québec et plus particulièrement dans les activités laitières demeure largement méconnue.

Pourtant, les données tirées des ouvrages généraux concernant l'histoire des femmes au Québec laissent présager de belles dynamiques commerciales. En effet, nous savons que plusieurs fermières produisent au cours du XIX^e siècle d'importants surplus de beurre ou de fromage écoulés sur les marchés urbains sans qu'aucun historien n'ait analysé plus en profondeur ce phénomène marchand, ses répercussions sur la vie des familles rurales et son rôle de précurseur dans la spécialisation laitière. Les fermières québécoises, à l'instar de celles étudiées

¹¹³ Plus particulièrement aux recensements industriels de 1901 et 1911. Marjorie G. Cohen conclut à l'exclusion des femmes comme travailleuses dans les fabriques en 1901, puisqu'aucune femme n'y est recensée comme main-d'œuvre. Or, tout porte à croire que les questionnaires utilisés en ces deux occasions ne demandaient pas le sexe des employés. Les recenseurs n'ont donc rapporté que le nombre total de personnes engagées pour l'année et ont ensuite vraisemblablement classé celles-ci comme des hommes.

par Bodil Hansen, Deborah Simonton, T.M. Devine, Joan Jensen, Nancy Grey Osterud et Sally McMurray, ont-elles aussi intensifié leurs productions domestiques de beurre et de fromage. La commercialisation de leurs productions domestiques de beurre et de fromage s'est-elle traduite par une plus grande autonomie, une plus grande indépendance et une moins grande emprise des valeurs patriarcales sur elles? Dans quelle mesure l'expérience des fermières québécoises suit-elle les grandes tangentes nord-américaines? Ces questions restent malheureusement sans réponse pour le cas québécois, faute de travaux sur le sujet.

Bien que Normand Perron et Régis Thibeault nous aient offert des recherches fort bien étayées sur les fabriques de transformation laitière au Québec, aucun n'a vraiment examiné leur interaction avec la production domestique¹¹⁴. En fait, nous connaissons peu de choses sur les conditions de démarrage des fabriques et leur impact sur les productions domestiques au Québec. Les fabriques s'implantent-elles dans les localités possédant les assises de productions domestiques les plus solides¹¹⁵? Dans quelle mesure la production domestique influence-t-elle l'établissement des fabriques sur le territoire? Nous croyons que cette influence se révèle prépondérante dans plusieurs localités du Québec, particulièrement là où les traditions de fabrication domestique sont les mieux arrimées au marché intérieur. Toutefois, ces questions

¹¹⁴ Normand Perron a brièvement abordé cette question dans le cas de Charlevoix où il constate que « la persistance de la fabrication du beurre de ferme [qui perdure jusqu'aux années 1940] cadre assez mal avec la volonté de promouvoir la fabrication de beurrerie dans l'intention d'offrir un produit standardisé destiné à de grands marchés ». Cet historien ne creuse cependant pas les interactions entre ces deux types de production ni les modalités entourant la domination d'un mode de production par l'autre. Normand Perron, *L'État et le changement agricole dans Charlevoix, 1850-1950*, Sainte-Foy, PUL, 2003, p. 237.

¹¹⁵ Comme le supposent Marjorie Griffin Cohen et Yves Otis. Cette hypothèse nous semble décrire la situation prévalant uniquement dans les comtés des Cantons de l'Est d'où émerge le mouvement des fabriques au Québec.

n'ont pas réellement trouvé de réponse dans l'historiographie nord-américaine et méritent, selon nous, un examen approfondi afin de mieux cerner les dimensions spatiales du processus d'implantation des fabriques. Cet enracinement accentue dans le territoire la différenciation des lieux de production et permet de mettre au jour des rapports dans lesquels la production des fermières et celle des fabriques rivalisent.

Tous les auteurs concluent à la disparition des productions domestiques de beurre et de fromage après 1945. La déféminisation des activités laitières, qui caractérise une grande partie du monde occidental, semble avoir également touché le milieu rural québécois. Exception faite de l'ouvrage de Marjorie Griffin Cohen, aucune recherche ne s'est attachée à étudier le cas québécois. Aussi, nous croyons que des facteurs culturels et ethniques, malheureusement absents de l'analyse de cette auteure, apportent une coloration bien particulière à ce phénomène pour le Québec. Ils permettent de mieux faire ressortir la spécificité québécoise, mais aussi ses similarités avec les expériences des autres fermières nord-américaines. Nous pensons, de plus, que l'analyse du discours idéologique des élites du milieu rural au Québec apporte un éclairage indispensable à la compréhension de ce phénomène. En dépit d'une analyse discursive qui tend vers un processus de déféminisation unilatéral, nous gardons en tête les réflexions de Jeanne Boydston au sujet des femmes pendant la transition au capitalisme aux États-Unis voulant que: « Prescription is seldom an adequate sole guide to daily experience (...) The workplace was by definition male (...) because femaleness had been defined successfully as absence from the work place¹¹⁶ ». Il nous semble qu'un phénomène semblable touche le milieu rural québécois. Les activités économiques

¹¹⁶ Jeanne Boydston, « The Woman Who Wasn't There: Women's Market Labor and the Transition to Capitalism in the United States », *Journal of the Early Republic*, vol. 16, 1996, p. 206.

des fermières deviennent, en effet, de moins en moins visibles dans le discours dominant. Le rôle de l'historien dans pareil contexte est de bien discerner le processus discursif de l'analyse des gestes qui façonnent le quotidien des femmes rurales.

La transition du milieu rural québécois vers l'économie de marché a fait l'objet de nombreuses interprétations dont la pierre d'achoppement a certainement été la problématique de l'intégration à l'économie capitaliste. Comme nous l'avons déjà mentionné, les trente dernières années ont vu l'historiographie se centrer davantage sur les processus de modernisation de l'économie et de la société rurales.

Cette approche est la nôtre. Elle fait sienne l'hypothèse selon laquelle les sociétés rurales du continent au XIX^e siècle s'intègrent graduellement à l'économie globale¹¹⁷. Les modalités d'adaptation ne se font toutefois pas sentir de la même façon partout et en même temps. L'idée d'un modèle unique de transformation s'avère plutôt vain. Aussi, des historiens ont soulevé la question de la coexistence entre des valeurs familiales tournées vers la reproduction sociale de la paysannerie et des logiques de marché entraînant davantage de spécialisation et de capitalisation

¹¹⁷ Notre approche s'inspire du travail de Daniel Vickers et de sa notion de « *competency* » selon laquelle les familles cherchent d'abord à s'auto-suffire et à utiliser les revenus tirés des surplus dans le but d'établir le plus de fils possibles et perpétuer le même mode de vie « traditionnel » pour une autre génération. Toutefois, les effets structurants du marché façonnent graduellement l'économie et la culture de cette société rurale tout au long du XIX^e siècle. Daniel Vickers « *Competency and Competition...* » et *Farmers and Fishermen: Two Centuries of Work in Essex County, Massachusetts 1630-1850...*; Nous devons aussi beaucoup à Gérard Bouchard, *Quelques arpents...*, dont les réflexions sur la reproduction sociale de la paysannerie nous ont également grandement inspirée. Christopher Clark, « *Household Economy, Market Exchange and the Rise of Capitalism...* » et *Roots of Rural Capitalism...*, Jeremy Atack et Fred Bateman, *To Their Own Soil: Agriculture in the Antebellum North*, Ames, Iowa University Press, 1987 et à plusieurs égards, Hal S. Barron dans *Those who Stayed Behind...*, et *Mixed Harvests: The Second Great Transformation in the Rural North*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1997.

des moyens de production¹¹⁸. Les familles sont ainsi amenées à renforcer leurs liens avec le marché tout en les limitant afin de satisfaire leurs obligations ou valeurs. La fin du XIX^e siècle annonce cependant davantage de tensions avec un ordre industriel qui impose de plus en plus son économie et ses valeurs culturelles.

Nous formulons l'hypothèse que certains groupes de producteurs, les mieux insérés dans l'économie de marché montrent des signes évidents de transformation. Nous croyons que la commercialisation accrue des activités laitières engendre d'importantes transformations sociales et culturelles plus perceptibles au début du XX^e siècle avec l'intégration de nouveaux rôles « féminin » et « masculin » sur la ferme¹¹⁹. Si notre étude explore certaines pistes de recherche empruntées par Gérard Bouchard dans ces travaux sur le Saguenay, elle n'a ni l'ambition d'examiner toutes les facettes de son modèle ni l'intention d'en vérifier la validité. Notre recherche a toutefois en commun l'analyse des activités laitières comme activité économique privilégiée afin d'examiner la nature des relations entretenues entre les familles et le marché. L'importance des familles nous amène à réfléchir sur leur rôle dans cette transition. Soulignons ici l'importante contribution de Bouchard sur la reproduction sociale des familles paysannes au Saguenay¹²⁰. Même si notre étude s'intéresse aux modalités entourant la reproduction familiale,

¹¹⁸ Jeremy Atack et Fred Bateman, *To Their Own Soil: Agriculture in the Antebellum North* et principalement à Hal S. Barron dans *Those who Stayed Behind...*, et surtout son *Mixed Harvests: The Second Great Transformation in the Rural North...*

¹¹⁹ Par ailleurs, la région étudiée de même que le groupe de producteurs analysés diffèrent grandement des agriculteurs du Saguenay.

¹²⁰ Gérard Bouchard, *Quelques arpents d'Amérique, ...*; Voir aussi Rolande Bonnain, Gérard Bouchard, Joseph Goy (dir.), *Transmettre, hériter, succéder. La reproduction familiale en milieu rural France-Québec, XVIII^e-XX^e siècles*, Lyon/Paris/Villeurbanne, Presses universitaires de Lyon et École des hautes études en sciences sociales, 1992 et Gérard Bouchard, J.A. Dickinson

elle ne constitue cependant pas une analyse fine et exhaustive des différents processus entourant la transmission des terres d'une génération à l'autre. La question de la reproduction familiale s'est toutefois révélée fort éclairante pour tenter de comprendre ce qui nous apparaissait constituer un « frein » aux processus de transformation liés à la commercialisation du beurre et du fromage domestiques, sans toutefois les bloquer complètement¹²¹.

Nous croyons que l'attitude des familles envers les activités laitières s'avère fondamentalement influencée par le genre associée à cette production. En effet, nous supposons qu'il module de façon importante les relations qu'elles entretiennent avec le marché. Ceci nous amène à vouloir réintégrer la dimension du genre dans tout le questionnement entourant la montée de la commercialisation des activités laitières jusqu'à son établissement en tant qu'« industrie », concept, par ailleurs, loin d'être neutre sur le plan du genre.

L'acception la mieux partagée du terme « genre » est celle énoncée par Gayle Rubin. Selon cette auteure, le genre se définit comme « a set of arrangements by which the biological

et Joseph Goy, *Les exclus de la terre en France et au Québec, XVII^e-XX^e siècles : la reproduction sociale dans la différence*, Sainte-Foy, Septentrion, 1998.

¹²¹ Nous reprenons en grande partie la définition retenue par Gérard Bouchard dans *Quelques arpents... à l'effet que les familles paysannes mettent en place des aménagements, des dispositions ou des stratégies dans le but d'établir leurs enfants sur des terres*. Voir chapitre VII « Définitions et orientations méthodologiques », pp. 159-177. Cette définition s'enrichit des perspectives de Christian Dessureault et de John Dickinson. Nous n'abordons cependant pas la notion « d'échec » ou de « réussite » ou encore de la qualité de ces établissements. Qui plus est, nous avons adopté un concept plus large qui renvoie à la reproduction familiale afin de mieux rendre compte des efforts des parents pour établir leurs enfants, notamment leurs garçons, à la tête d'un ménage. Certes, ces établissements se font principalement sur des terres, mais incluent également l'établissement d'un garçon comme meunier ou encore comme épicier. Christian Dessureault et John Dickinson, « Niveaux de vie et reproduction sociale dans la plaine de Montréal », dans Rolande Bonnain, Gérard Bouchard et Joseph Goy, dir., *Transmettre, hériter, succéder. La reproduction familiale en milieu rural. France-Québec XVIII^e-XX^e siècles...*

raw material of human sex and procreation is shaped by human social intervention (*gender*)¹²². » Le genre permet de mieux cerner les points de rupture entre les différences biologiques des sexes et les caractéristiques socioculturellement construites du « masculin » et du « féminin ». Dans la foulée du mouvement féministe des années 1970, plusieurs historiens et historiennes s'efforcent ainsi d'appréhender le passé des femmes¹²³. Ces premiers travaux montrent cependant les limites théoriques de l'histoire des femmes souvent perçue comme biaisée, confondant idéologie et pratique historique « neutre ». Afin de répondre aux critiques relatives à la légitimité de ce nouveau champ, Joan Wallach Scott publie dans le milieu des années 1980 un article phare où elle apporte des assises théoriques beaucoup plus solides au concept. Elle propose de concevoir le genre comme une catégorie d'analyse transcendant l'expérience des hommes et des femmes et s'appliquant à toutes les activités humaines dans l'histoire¹²⁴. Cette auteure réussit ainsi à resserrer la trame théorique en procédant à la conceptualisation de la notion de genre pour en faire une catégorie d'analyse qui permet de mieux cerner et d'identifier les processus de différenciation et d'instrumentalisation des relations de pouvoir entre « hommes » et « femmes ».

Dans cette thèse, nous empruntons donc à Joan W. Scott le concept de genre auquel nous greffons les réflexions critiques de Jeanne Boydston qui appelle à une plus grande ouverture à

¹²² Gayle Rubin, « The Traffic in Women: Notes on the "Political Economy" of Sex » in Joan Wallach Scott, *Feminism & History*, Oxford, Oxford University Press, 1996: 105-151.

¹²³ Les premiers auteurs alternent indistinctement entre les catégories « femme » et « genre » dans leurs travaux.

¹²⁴ Joan Wallach Scott, « Gender: A Useful Category of Analysis » *American Historical Review*, vol. 91, 1986: 1056-1061; Joan Wallach Scott « Some More Reflections on Gender and Politics » in Joan W. Scott, *Gender and the Politics of History*, New York, Columbia Press, 1988; Raewyn W. Connell, *Gender*, Cambridge, Polity Press, 2002; Jeanne Boydston, « Gender as a Question of Historical Analysis », *Gender and History*, vol. 20, 2008: 558-583.

l'égard des processus culturels¹²⁵. Une plus grande flexibilité conceptuelle conduit à mieux circonscrire, selon nous, les différentes « constructions » des féminités et des masculinités¹²⁶ en dehors des modèles dominants (notamment urbain et anglo-saxon). Nous gardons donc ici en perspective les considérations de cette historienne pour qui : « (...) gender is not a fixed analytical category [but rather should be approached as a concept that] captures the essential elements of interest to us without predicating their relationships and meanings (...)»¹²⁷. Toujours selon J. Boydston :

(...) treating gender as a question of analysis [rather than a category of analysis] would also encourage us to regard our sources more critically and more creatively –and more respectfully. When the framework of our findings is a foregone conclusion, the sources themselves become of minor importance. That changes the moment we begin truly to interrogate both our category and our sources– to ask what we are seeing. Let us at least have to demonstrate, first to ourselves and then to our readers, that ours is in fact the most persuasive reading of evidence¹²⁸.

C'est donc avec cette perspective que nous abordons l'étude du genre dans le milieu rural québécois au tournant du siècle dernier afin de mieux comprendre l'impact de la

¹²⁵ Jeanne Boydston critique, entre autres, l'ethnocentrisme et la trop grande propension à universaliser l'expérience occidentale ou encore à historiciser le concept de « genre ». Jeanne Boydston, « Gender as a Question of Historical Analysis... ».

¹²⁶ George Chauncey, *Gay New York: Gender, Urban Culture and the Making of the Gay Male World, 1890-1940*, New York, Basic Books, 1994; Michael Kimmen, *The Gendered Society*, Oxford University Press, 2000 et *Manhood in America: A Cultural History*, Oxford University Press, 2006 et M.J. Kehily, *Gender, Youth, and Culture: Young Masculinities and Feminities*, New York, Macmillan, 2008; Deborah G. White, *Ar'n't I a Woman? Female Slaves in the Plantation South*, New York, Norton, 1985. Pour une intéressante et stimulante remise en question, voir Afsaneh Najmabadi, « Are Gender and Sexuality Useful Categories of Analysis? », *Journal of Women's History*, vol. 18, 2006: 11-21.

¹²⁷ Jeanne Boydston, « Gender as a Question of Historical Analysis... », p. 576.

¹²⁸ Jeanne Boydston, « Gender as a Question... », p. 578.

commercialisation accrue, puis de la transformation industrielle du beurre et du fromage sur les fermières et leurs familles.

Notre réflexion sur les changements que vivent les familles productrices de lait au tournant du siècle dernier nous amène enfin sur les terrains de la consommation¹²⁹ en milieu rural. Ce phénomène économique, social et culturel prend de l'ampleur au début du XX^e siècle et finit par toucher les familles des campagnes, principalement celles qui ont davantage accès au numéraire ou au crédit. En effet, il nous semble que la consommation s'inscrive de plus en plus dans le quotidien des populations rurales québécoises au tournant du siècle dernier, notamment celles vivant à proximité des centres urbains¹³⁰. Au Québec, d'intéressantes études ont porté sur la consommation dans la société rurale. Soulignons au passage les travaux de Gilles Paquet et de Jean-Pierre Wallot, d'Allan Greer et de Christian Dessureault pour ne nommer que ceux-là¹³¹. Ils

¹²⁹ La production historique sur l'histoire de la consommation a connu un essor considérable au cours des trois dernières décennies au point de devenir un champ distinct de l'histoire sociale et culturelle. Nous ne présenterons ici que les principaux ouvrages qui ont marqué ce courant. T.J. Jackson Lears, *Fables of Abundance : A Cultural History of Advertising in America*, New York, 1994; T.H. Breen, *The Marketplace of Revolution: How Consumer Politics Shaped American Independence*, New York, Oxford University Press, 2004; Lizabeth Cohen, *A Consumer's Republic: The Politics of Mass Consumption in Postwar America*, New York, Vintage, 567p. 2003; Jennifer Scanlon, ed., *The Gender and Consumer Culture Reader*, New York and London, New York University Press, 2000; Victoria de Grazia and Ellen Furlough, ed., *The Sex of Things: Gender and Consumption in Historical Perspective*, Berkeley, The University of California Press, 1996; David Steigerwald, « All Hail the Republic of Choice: Consumer History as Contemporary Thought », *The Journal of American History*, vol. 93, n°2, 2006: 385-403.

¹³⁰ À l'instar de ce qui a été observé au XIX^e siècle aux États-Unis. David Blanke, *Sowing the American Dream: How Consumer Culture Took Root in the Rural Midwest*, Athens, Ohio University Press, 2000, Hal S. Barron, *Mixed Harvests...*; Ronald R. Kline *Consumers in the Country: Technology and Social Change in Rural America*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 2000,

¹³¹ Jean-Pierre Hardy, Gilles Paquet, David-Thierry Ruddel, « Material Conditions and Society in Lower Canada, 1792-1835 », *Bulletin d'histoire de la culture matérielle/Material History Bulletin*, vol. 17, 1983 : 1-23; Jean-Pierre Wallot, « Culture matérielle et histoire : l'étude des

explorent davantage l'aspect matériel de la consommation et beaucoup moins ses transformations socioculturelles¹³². Aussi, la place accordée à la consommation et son importance dans la culture et la socioéconomie du monde rural restent encore à déterminer¹³³. Mais comment définir cette « consommation » pour le milieu rural québécois du tournant du siècle dernier?

Dans le cadre de cette thèse, nous optons pour une définition davantage anthropologique qui part du principe selon lequel les biens comportent une signification culturelle et sociale¹³⁴. L'acquisition ou la possession de biens permettaient aux ruraux d'émuler les groupes sociaux

genres de vie au Canada », *Bulletin d'histoire de la culture matérielle*, vol. 8, 1979 : 11-19; Gilles Paquet et Jean-Pierre Wallot, « Structures sociales et niveaux de richesse dans les campagnes du Québec, 1792-1812 », *Bulletin d'histoire de la culture matérielle*, vol. 17, 1983 : 25-44; Christian Dessureault, « L'inventaire après-décès et l'agriculture bas-canadienne », *Bulletin d'histoire de la culture matérielle*, vol. 17, 1983 : 127-138; Allan Greer, *Peasant, Lord, and Merchant : Rural Society in Three Quebec Parishes, 1740-1840*, Toronto, University of Toronto Press, 1985; Christian Dessureault et John Dickinson, « Niveaux de vie et reproduction sociale dans la plaine de Montréal »...; Voir aussi Lisa Baillargeon, « Production, consommation et esthétique des objets domestiques en fonte au Québec au début du XX^e siècle: Le cas de trois fonderies rurales », PhD (Histoire), UQAM, 2006.

¹³² Les historiens québécois ont encore peu exploré les marchands ambulants qui parcouraient les campagnes au début du XX^e siècle et qui ont vraisemblablement facilité la consommation de biens divers tout en refaçonnant les attentes des ruraux face à la consommation. Les travaux de David Jaffee et de Hal S. Barron demeurent fort intéressants pour la région du nord-est américain. David Jaffee « Peddlers of Progress and the Transformation of the Rural North, 1760-1860 », *The Journal of American History*, 78, n° 2, 1991 : 511-535. Hal S. Barron, *Mixed Harvest ...*

¹³³ Douglas McCalla, « A World without Chocolate: Grocery Purchases at some Upper Canadian Country Stores, 1808-1861 », *Agricultural History*, vol. 79, 2005 : 145-172 et « Seeing Pioneers as Modern: Rural Upper Canadians Go Shopping », in Brigitte Caulier et Yvan Rousseau, *Temps, espace et modernités: mélanges offerts à Serge Courville et Normand Séguin*, Québec, PUL, 2009 : 139-150.

¹³⁴ Principalement dans une société où ceux-ci sont plus rares comme dans les campagnes québécoises du tournant du siècle dernier. À titre d'exemples, les donateurs accordent souvent une grande importance aux biens achetés au magasin. Leur distribution entre leurs héritiers relève de soins et de détails qui suggèrent qu'ils avaient beaucoup de valeur à leurs yeux. Mary Douglas and Baron Isherwood, *The World of Goods : Towards and Anthropology of Consumption*, New York, Norton, 1978.

supérieurs tout en affichant leur réussite économique¹³⁵. Très rapidement se pose la question du genre puisque cette histoire de la consommation est foncièrement « genrée ». Pour plusieurs historiens, l'acte de consommer s'est avéré émancipateur en permettant un activisme politique où les consommateurs, mais aussi les consommatrices, exercent un pouvoir certain sur les grandes décisions politiques et économiques prises par les différentes instances gouvernementales¹³⁶. Toutefois, comme le mentionne David Steigerwald, « the liberation might be from traditional gender expectations, but it is also a liberation into new gender expectations sympathetic to, if not invented for consumer society¹³⁷ ». Il nous semble que c'est effectivement cette situation qui prévaut dans le cas des fermières québécoises. Ces dernières se voient proposer des modèles de vie qui les « libèrent » de leurs tâches traditionnelles sur la ferme afin d'en introduire de nouveaux, tout aussi « genrés », mais plus en phase avec la montée de la consommation. Il faudrait donc, comme le suggère Steingerwald, envisager la consommation comme une

¹³⁵ Nous empruntons cette perspective à Neil McKendrick, John Brewer and J.H. Plumb, *The Birth of a Consumer Society: The Commercialization of Eighteenth-Century England*, Bloomington, University of Indiana Press, 1982, 345 p. Voir aussi John Brewer et Roy Porter, ed., *Consumption and the World of Goods...*; T.H. Breen, *The Marketplace of Revolution...*

¹³⁶ Voir les travaux de T.H. Breen, *The Marketplace of Revolution...*; Lizabeth Cohen, *A Consumer's Republic: The Politics of Mass Consumption in Postwar America...* et plus près de nous, ceux de Magda Farnhi « Counting the Costs of Living : Gender, Citizenship, and a Politics of Prices in 1940s Montreal », *Canadian Historical Review*, vol. 83, n°4, 2002: 483-504; *Household Politics: Montreal Families and Postwar Reconstruction*, Toronto: University of Toronto Press, 2005 et « Explorer la consommation dans une perspective historique », *Revue d'histoire de l'Amérique française*, vol. 58, n°4, 2005: 465-473.

¹³⁷ David Steigerwald, « All Hail the Republic of Choice: Consumer History as Contemporary Thought... », p. 396.

dialectique « through which power is asserted and yet subversion is possible [avec la mise en place de nouveaux comportements « genrés » qui renforcent cette consommation]¹³⁸ ».

Quelques études ont abordé la question des transformations culturelles liées à la consommation dans le milieu rural au Québec. Ainsi, Maude-Emmanuelle Lambert s'est intéressée à la percée de la consommation dans les campagnes québécoises au début du XX^e siècle, plus perceptibles avec la diffusion des modes urbaines et les pratiques esthétiques des femmes¹³⁹. Selon cette auteure, « dans les années 1920 et 1930, les femmes des régions rurales, même les plus démunies, s'inspirent de plus en plus des modes urbaines, diffusées par le biais des catalogues des grands magasins (...)»¹⁴⁰. Elle avance que la présence croissante de la publicité influence les pratiques de consommation féminine dans les premières décennies du XX^e siècle. Un volet important de la consommation nous renvoie, en effet, à la publicité qui nous exhorte à acheter des biens et des services.

L'histoire de la publicité est encore jeune au Québec. Soulignons néanmoins les travaux de Jarrett Rudy¹⁴¹ sur la production et la consommation du tabac à Montréal et plus récemment, ceux de Sébastien Couvrette consacrée au discours publicitaire au XX^e siècle au Québec. Ce

¹³⁸ La publicité adressée aux femmes constitue un bel exemple de cette dialectique. Voir Victoria de Grazia and Ellen Furlough, *The Sex of Things...* et Jennifer Scanlon, ed., « Under Whose Direction? Consumer Culture's Message Makers » in *The Gender and Consumer Culture Reader...*, 195-200.

¹³⁹ Maude-Emmanuelle Lambert, « Un ménage petit bourgeois du Québec de la Belle Époque: valeurs, pratiques culturelles et consommation d'une famille francophone », *RHAF*, vol. 61, 2007: 37-65.

¹⁴⁰ Maude-Emmanuelle Lambert, « Un ménage petit bourgeois du Québec... », p. 62.

¹⁴¹ Jarrett Rudy, « Manly Smokes : Tobacco Consumption and the Construction of Identities in Industrial Montreal, 1888-1914 », PhD (History), McGill, 2001, où l'auteur explore davantage la dimension genrée de la consommation et de la publicité portant sur le tabac.

dernier fait valoir que le discours publicitaire découle et participe à la fois à la définition de la masculinité et de la féminité dans la société québécoise¹⁴². La publicité constitue ainsi un lieu privilégié de construction et de diffusion d'un discours « genré » sur la représentation et l'organisation d'une société tout en exprimant dans l'ordre symbolique des choses ce qu'elle devrait être¹⁴³. Le discours publicitaire retrouvé dans les grands quotidiens montréalais est également à l'œuvre dans les publicités ciblant spécifiquement le public rural. Malheureusement, la recherche en est toujours à ces premiers balbutiements au Québec et n'a pas encore pleinement exploré cet aspect.

Nous posons l'hypothèse que la grande région de Québec a connu une phase de commercialisation intensive de sa production de beurre domestique permettant à une portion significative de fermières de tisser des liens serrés avec le marché. Les familles activement engagées dans le commerce du beurre domestique en retirent d'intéressants revenus, conférant aux femmes, principales responsables de cette production, une meilleure reconnaissance économique et sociale de leur travail. La reproduction sociale des fils sur des terres vient cependant ralentir la capitalisation et l'intensification de cette production tout en accentuant les inégalités entre frères et sœurs dans le partage du patrimoine familial. La finalité économique des activités marchandes de ces familles reste ainsi souvent subordonnée à l'impératif d'établir les fils sur des terres. Un terroir clos et des coûts élevés du sol contraignent plusieurs d'entre elles à contrôler la sexualité de leurs enfants en retardant l'âge au mariage. Ce service familial allongé n'a cependant pas les mêmes répercussions pour les filles dont le travail constitue un rouage

¹⁴² Sébastien Couvrette, « Un discours masculin sur la société: La publicité dans les quotidiens québécois des années 1920 aux années 1960 », PhD (Histoire), UQAM, 2009.

¹⁴³ Sébastien Couvrette, « Un discours masculin sur la société: la publicité »

important de la reproduction sociale de leurs frères. L'intensification de la commercialisation des productions domestiques entraîne donc des conséquences différentes en fonction du type de production mais surtout du cadre dans lequel s'effectue la reproduction sociale de la paysannerie. D'un côté, le marché tend à affranchir les fermières, alors que de l'autre, il appelle à un renforcement de l'emprise patriarcale sur elles.

La nature exogame du mode de transmission matrilineaire des savoirs liés à la transformation des produits laitiers entre en conflit avec les besoins de capitalisation de la production laitière sur ces fermes. La solution qui s'imposera d'emblée sera de transférer la production vers les fabriques. Ces dernières, en effet, deviennent le lieu où s'opère une redéfinition du genre associé au travail de transformation des produits laitiers. D'ailleurs, la production en fabrique amène l'État à intervenir directement et à déplacer les modes de transmission des connaissances hors du domaine « traditionnel » des femmes, afin de mieux contrôler leur contenu et leur diffusion.

La croissance rapide du nombre de fabriques dans la région, comme partout au Québec, ne réussit pas à évincer du marché la production domestique des fermières. Cette dernière parvient même à freiner le déploiement des fabriques en certains endroits de la région de Québec. Le maintien d'une production domestique amène plusieurs commentateurs influents de la scène agricole à inciter les familles à transférer leur production vers les fabriques. L'enjeu ne concerne pas uniquement la domination d'un mode de production par un autre, il porte aussi sur la redéfinition des rôles « masculin » et « féminin » sur les fermes. Les fabriques ont constitué les lieux de redéfinition du genre de la transformation laitière. Ce processus s'étend bientôt aux autres opérations de la filière laitière, réduisant graduellement le travail des fermières à la « tenue

de maison ». Plusieurs finissent ainsi par interioriser certaines des valeurs des « *ménagères rurales* » (*homemakers*) qui les confinent au domaine domestique, alors que les hommes tendent dorénavant à être davantage identifiés au modèle des « *breadwinners* » transposé au contexte rural.

1.4.2 Les sources et les stratégies d'enquête

Nous avons fait reposer notre démarche sur une grande variété de sources, tant quantitatives que qualitatives. Sur le plan quantitatif, une grande partie de nos dossiers est construite à partir des données des recensements agricoles de 1871 colligées par l'équipe du Centre interuniversitaire d'études québécoises (CIEQ) pour la grande région de Québec¹⁴⁴. Elles constituent la base de notre enquête sur la formation des productions domestiques avant l'implantation des fabriques. Nous avons jumelé ces données à celles des recensements nominatifs afin de reconstituer le profil socioéconomique des familles analysées. Bien qu'imparfaites, les données des recensements permettent de dégager sans trop de distorsion les principaux traits de leurs activités productives. Nous avons également eu recours aux recensements de décennies antérieures (1852-1861) afin d'offrir une perspective temporelle plus longue lorsque cela nous apparaissait nécessaire et ainsi éclairer ponctuellement certains aspects avec plus de recul. Une bonne partie des données entre 1881 et 1931 se réfèrent aux recensements agrégés, certes beaucoup moins précis, mais offrant néanmoins un aperçu des grandes tendances affectant le milieu.

¹⁴⁴ Nous tenons à remercier Serge Courville et le CIEQ de nous avoir fourni ces données.

La définition de « ferme » dans les recensements publiés se révèle souvent difficile à cerner avec précision. Jusqu'en 1911, la proportion de « faux » exploitants demeure élevée, allant jusqu'à 28 % des fermes recensées en 1891¹⁴⁵ déformant ainsi les moyennes de production pour les comtés. Lorsque cela était possible, nous avons tenté d'éviter cet écueil méthodologique en comparant entre eux des exploitants déclarant des produits laitiers ou encore possédant au moins une vache laitière. Nos données relatives aux producteurs laitiers dans la grande région de Québec en 1871 de même que les données des agrégés de 1921 et 1931 tiennent compte de cette dimension. Afin de ne pas confondre le lecteur, nous avons à chaque fois porté à son attention cette spécification dans les intitulés ou les notes explicatives des tableaux et graphiques.

Une dimension importante de cette recherche concerne les familles productrices. Afin de bien circonscrire ces dernières, nous les avons reconstituées à partir des données des recensements nominatifs de 1871 pour les familles de grands producteurs de beurre et de fromage. Nous connaissons les multiples erreurs et omissions des recensements, ils offrent néanmoins une vision synchronique intéressante permettant de faire ressortir la structure familiale qui les caractérise. Dans le cas des familles de la paroisse de Saint-Pierre de l'Île d'Orléans, notre recherche dans les recensements nominatifs couvre une période plus longue allant de 1852 à 1911. Afin de mieux cerner la reproduction familiale, nous avons reconstitué la descendance des familles de Saint-Pierre engagées dans la commercialisation plus intensive de fromage à partir des états civils (naissance, mariage et sépulture), des recensements nominatifs et agricoles pour la période. Nous nous sommes aussi appuyée sur les registres de mariages, de même que les contrats de mariage où figurent le nom des parents, leur lieu de résidence et leur profession. Nous

¹⁴⁵ Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière... », pp.113-114.

avons également eu recours aux actes de donation et aux testaments afin de compléter notre information. Nous avons ciblé les notaires Pierre Bouffard et Pierre Gosselin, dont une bonne partie de leurs clientèles respectives est constituée de fermiers de l'île d'Orléans (1850 à 1900). Les archives des notaires Louis-Napoléon Carrier (1868-1880), qui pratique à Saint-Henri-de-Lévis, Désiré Larue (1868-1886) et Wilfrid Guay¹⁴⁶ (1866-1910) dont plusieurs des clients proviennent de Saint-Gervais du comté de Bellechasse, ont également été utilisées afin d'esquisser l'évolution des traditions ou coutumes entourant les mariages, les testaments ou les donations dans un contexte de commercialisation accrue des productions domestiques dans ces localités. À l'aide des instruments de recherche de la Bibliothèque et archives nationales¹⁴⁷, nous avons également repéré et examiné les inventaires après-décès couvrant notre région entre 1870 et 1930 afin de reconstituer l'univers matériel des familles rurales de la région. Pour mieux suivre ces familles au marché et ainsi mieux rendre compte de la commercialisation des productions domestiques des fermières, nous avons utilisé les archives de Québec concernant ses marchés publics. Nous avons analysé les règlements municipaux mais aussi les baux de location des étaux que nous avons examinés plus en profondeur sur certaines années (1859-1860, 1877-1878 et

¹⁴⁶ Les archives des notaires Louis-Napoléon Carrier, Désiré Larue et Wilfrid Guay sont accessible sur le site de la Bibliothèque et Archives nationales, Archives des notaires du Québec des origines à 1931, à l'adresse suivante : <http://bibnum2.banq.qc.ca/bna/notaires/index.html>. Afin d'alléger la présentation des notes, nous nous en sommes tenue au nom du notaire, le numéro de pièce et la date de production. Nous référons le lecteur à la bibliographie pour les adresses URL.

¹⁴⁷ Instrument de recherche dans les inventaires après-décès, BAnQ
<<http://pistard.banq.qcx.ca/apex/f?p=132:820763091722576>>

1883-1884) afin de mieux cerner les dynamiques et l'évolution des espaces de ventes des fermières sur les marchés publics¹⁴⁸.

Cette recherche table également sur une analyse qualitative du discours prescriptif de l'élite agricole, bien souvent associée ou rattachée au ministère de l'Agriculture. Nous avons travaillé à partir des archives du ministère, notamment les rapports annuels du ministre de l'Agriculture, sa correspondance, ses dossiers entourant la création de l'École de laiterie, le *Journal d'Agriculture*¹⁴⁹ (1877-1930) et les nombreux ouvrages d'époque portant sur les activités laitières et les fabriques conservés à la bibliothèque du ministère et à celle de l'Assemblée nationale. Nous avons également utilisé les rapports annuels de la Société d'industrie laitière (SIL) entre 1882 et 1930. Nous avons complété notre quête de données dans les fonds conservés aux Archives nationales, notamment le fonds de l'épicerie Grenier, le fonds Syndicat-Paquet et le fonds de la beurrerie de Sainte-Famille pour ne nommer que ceux-là. Les archives du séminaire

¹⁴⁸ Nous avons retracé les baux pour les années 1859-1860 dans les greffes du notaire Alexandre Benjamin Sirois Duplessis, localisés à la BaNQ-Q, mic 173/987. Les baux de 1877-1878 et de 1883-1884 sont tirés du greffe du notaire Adolphe Guillet dit Tourangeau accessibles sur le site des archives des notaires du Québec, des origines à 1931. Nous référons le lecteur à la bibliographie pour les adresses URL.

¹⁴⁹ En 1877, paraît la première édition du *Journal d'Agriculture* sous les auspices de la Chambre d'Agriculture. En 1879, c'est le département d'Agriculture de la province qui en prend la direction et démarre une édition anglaise selon le même format et le même nombre de pages. Au fil des ans, le journal change de nom (en décembre 1883, il devient le *Journal d'Agriculture Illustré* et, en 1897-1898, il prend le nom de *Journal d'agriculture et d'horticulture*. Par souci de clarté, nous maintenons l'appellation *Journal d'Agriculture* pour l'ensemble de la période. Les rédacteurs en chef furent Ed.A. Barnard (1877-1898) qui rédige le journal dans les deux langues. Jean-Charles Chapais en est l'éditeur adjoint jusqu'en 1890. H. Nagant devient rédacteur en chef entre 1898 et 1916. Il est remplacé par le professeur Lochhead, du Collège Macdonald, jusqu'en 1918. Armand Létourneau devient rédacteur en chef du journal des deux éditions française et anglaise en 1918. Tout au long des années 1890, le *JA* est tiré entre 40 000 et 55 000 exemplaires et est diffusé à travers le Québec, principalement auprès des membres des cercles agricoles. En 1907, la rédaction affirme que la circulation atteint les 68 750 exemplaires par année. En 1916, il passe à 88 644, dont 81 333 en français et 7 311 en anglais.

de Québec ont également été mises à profit, notamment celles se rapportant à sa beurrerie et à ses fermes de Saint-Joachim et de la banlieue de Québec (Limoilou et Beauport). Soulignons, ici, que le séminaire possède une intéressante collection d'ouvrages sur l'agriculture, qui a aussi été examinée. Une partie importante de notre documentation nous vient aussi des travaux d'ethnologues qui ont consigné dans le détail les méthodes de fabrication et la mise en marché des productions domestiques.

Sans en faire une analyse exhaustive, nous avons enfin examiné le contenu publicitaire du *Journal d'Agriculture*, le principal organe de diffusion étatique auprès de la population rurale. Nous avons passé en revue les numéros publiés entre 1890-1912 et 1919-1930, soit les années où l'espace réservé aux publicités est le plus généreux¹⁵⁰. Cette analyse s'appuie principalement sur leurs contenus textuels et iconographiques par lesquels s'articule un discours du genre avec sa symbolique de l'image.

¹⁵⁰ Les premières annonces sont publiées en 1882 sur l'endos du journal. À partir des années 1896-1897, on remarque davantage d'annonces sur du matériel de laiterie servant à écrémer le lait sur la ferme. À partir de 1907, le journal change de format et alloue davantage d'espace à la publicité. Des modifications dans son contenu sont également perceptibles puisqu'en plus des sujets agricoles habituels, une page entière est désormais réservée à la mode féminine où l'on fait la promotion de patrons ou des derniers chapeaux en vogue. L'espace publicitaire gagne davantage d'importance à partir de ce moment, pour graduellement diminuer à partir de 1912-1913. Même la page « féminine » disparaît temporairement pour revenir sous une nouvelle forme, « le foyer et la famille » en 1915, avec un contenu plus religieux et prescriptif. Avec les années 1920, le journal fait à nouveau plus de place aux publicités. Tout au long de cette décennie, on retrouve en moyenne 65 annonces (excluant la rubrique des petites annonces) par numéro comprenant en moyenne entre 38 à 42 pages. À peine 54 % des réclames portent sur des articles reliés à la production agricole, alors que le reste vante, entre autres, des produits pour la maison ou pour les automobiles.

1.4.3 Le cadre spatiotemporel

Le cadre géographique de cette recherche prend comme assise les comtés de Montmorency, de Québec, de Portneuf, de Bellechasse et de Lévis tels que définis selon le recensement de 1871¹⁵¹. Sur la rive nord du fleuve, il s'étend du Cap Tourmente jusqu'à la localité de Grondines; sur la rive sud, il va de Saint-Vallier jusqu'à Saint-Nicolas, quelques kilomètres en amont de Lévis.

Les comtés restent remarquablement stables tout au long de la période à l'exception de celui de Bellechasse qui enregistre un déplacement récurrent de sa limite sud en raison d'un front pionnier actif jusque dans les années 1930. Les recenseurs font à l'occasion la distinction entre Bellechasse nord, d'établissement plus ancien, et Bellechasse sud de colonisation plus récente. Lorsque cela était possible, nous avons distingué les localités (districts de recensements) qui ne font pas partie du noyau de base identifié en 1871¹⁵². Toutefois, les données agrégées des recensements de 1891 à 1931 les incluent le plus souvent et requièrent conséquemment plus de prudence dans leur utilisation puisqu'elles regroupent des localités très inégalement développées.

¹⁵¹ Nous avons initialement retenu le comté de Lotbinière pour notre analyse. Les liens plus ténus entre les agriculteurs de ce comté et les marchés de Québec et Lévis entre les années 1870-1890 nous ont cependant contrainte à le laisser de côté afin de nous concentrer sur les comtés les mieux arrimés au marché urbain. Quelques coups de sonde dans les recensements agricoles de 1871 ont montré que seules deux localités possédaient un profil de production de beurre plus axé sur le marché (Sainte-Croix et Saint-Sylvestre). Bien que le volume total de beurre domestique produit par cette région s'avère imposant, il ne faut pas oublier qu'il couvre un vaste territoire avec une population relativement nombreuse. Il nous a semblé que Lotbinière possédait un profil qui ressemble, à bien des égards, au comté de Portneuf, qui lui fait face sur la rive nord du fleuve. Il nous semblait que l'intégration de Lotbinière à notre territoire d'enquête, en plus d'accroître considérablement le travail de dépouillement, aurait probablement dupliqué les résultats que nous avons obtenus pour Portneuf.

¹⁵² Les districts initiaux formant le comté de Bellechasse en 1871 sont: Beaumont, Saint-Charles, Saint-Gervais, Saint-Michel, Saint-Raphaël et Saint-Vallier.

Pour les autres comtés, on retrouve également des subdivisions entre 1871 et 1931. Celles-ci font généralement état de la croissance de la population, principalement dans l'arrière-pays du comté de Portneuf. De façon générale, le recouplement entre les anciennes et les nouvelles localités s'effectuent facilement puisque ces dernières s'enchâssent dans les premières¹⁵³. Nous avons tenu compte des nouvelles localités dans l'élaboration de la cartographie des fabriques en 1891 et en 1898¹⁵⁴.

Notre approche géographique a pour pivot Québec qui constitue un débouché « naturel » pour les produits agricoles des campagnes environnantes. Notre choix d'étudier les deux rives repose également sur la présence d'échanges importants entre la rive sud et Québec. Les habitants de la rive sud maintiennent, en effet, tout au long de la période des liens privilégiés avec Québec et n'hésitent pas à utiliser des bateaux à vapeur, des canots ou encore le pont de glace pour traverser le fleuve et trouver leurs consommateurs. Le pont de Québec vient d'ailleurs souder les liens entre la rive sud à la capitale avant les années 1920.

La région se compose des Basses-Terres, soit une zone relativement fertile coincée entre le fleuve et le piedmont de part et d'autre du Saint-Laurent. L'île d'Orléans, avec ses 192 km² de riches terres agricoles, fait face à Québec et constitue depuis les débuts de la colonie le grenier de

¹⁵³ Nous n'avons rencontré qu'une seule exception, Notre-Dame-de-Montauban, nouvelle localité chevauchant Saint-Casimir et Saint-Alban. Dans ce cas précis, nous avons situé la fabrique sur la ligne de division territoriales entre les deux.

¹⁵⁴ Ainsi, dans le cas de fabriques installées dans des localités créées ultérieurement, soit dans les recensements de 1881 ou de 1891, nous les avons marquées aux endroits correspondant sur le territoire de 1871. Nous avons pris soins de spécifier ces cas d'espèce dans les notes relatives à ces cartes.

la ville en denrées de toutes sortes¹⁵⁵. La fertilité des sols varie d'une localité à l'autre¹⁵⁶.

Toutefois, de façon générale, les terres les plus fertiles se trouvent dans les paroisses riveraines, sur les deux rives du fleuve et dans le piedmont des Appalaches et des Laurentides, lorsqu'elles sont bien égouttées¹⁵⁷. L'île d'Orléans jouit de la plus haute fertilité, qu'elle doit à ses sols mais surtout au microclimat qui y règne¹⁵⁸. Toutefois, de façon générale, la grande région est moins choyée que d'autres régions du sud du Québec, notamment la plaine de Montréal, avec notamment une saison végétative plus courte, moins ensoleillée et plus froide.

Nous avons établi les bornes chronologiques de notre recherche entre 1871 et 1931 afin de mieux nous concentrer sur la dynamique de transformation avant, pendant et après l'implantation du système de fabriques laitières. Toutefois, comme nous l'avons déjà mentionné, en certaines occasions, nous avons eu à reculer davantage dans le temps afin de mieux apprécier la profondeur ou l'enracinement de certaines pratiques commerciales retracées dans les productions domestiques. Mentionnons également ici que ce retour dans les recensements antérieurs s'avérait

¹⁵⁵ La principale source d'information provient de Marc Vallières et coll., *Histoire de Québec et de sa région...*, chapitre 1 « Une terre de beauté », pp. 25-55.

¹⁵⁶ Roch Samson, dir., *Histoire de Lévis-Lotbinière*, « coll. Les régions du Québec », 1996, p. 34. Ce constat s'impose aux autres districts de la grande région de Québec.

¹⁵⁷ Les paroisses riveraines du comté de Portneuf apparaissent cependant moins propices à l'agriculture entre Grondines et le district de Portneuf. Toutefois, la qualité des terres s'améliore en s'approchant de Québec. Les localités de Neuville et de Saint-Casimir dans le piémont possèdent cependant des terres considérées plus fertiles que celles des localités riveraines. Marc Vallières et coll., *Histoire de Québec...* tome I, pp. 47-48.

¹⁵⁸ La saison végétative approcherait les 200 jours, à l'instar de ce que l'on retrouve dans la plaine montréalaise. Les paroisses riveraines de Québec sont moins avantagées avec une saison de 180 jours seulement. Plus on s'enfonce dans les terres des plateaux des Appalaches et des Laurentides, plus la saison végétative s'écourte. Marc Vallières et coll., *Histoire de Québec ...*, tome I, pp. 46-47.

indispensable pour bien identifier et suivre les membres des familles de même que l'impact de la reproduction familiale sur les niveaux de production.

1.4.4 La région de Québec en 1871

Le peuplement de la région est ancien et remonte à plus de 10 000 ans avant notre ère avec la présence d'Amérindiens d'origine iroquoïenne qui vivent de chasse, de pêche et d'une agriculture semi-permanente¹⁵⁹. Cette dernière, essentiellement horticole, fournit les villages en fèves et en maïs qui constituent la diète de base des Iroquoïens. Les premiers contacts avec les Européens annoncent une période d'alliances, d'échanges mais aussi de rivalités et de guerres tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles. La population d'origine européenne finit cependant par imposer « sa » paix et, à partir de ce moment, occupe le territoire sans partage, repoussant les Amérindiens aux marges. Leur présence demeure toutefois importante jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Ils viennent à Pointe-Lévis, à Québec et à Saint-Anne-de Beaupré pour des rassemblements estivaux annuels. La création des réserves en 1851 accentue cependant le phénomène de sédentarisation chez les Amérindiens et diminue ainsi les points de rencontres entre les deux groupes.

Le peuplement du territoire par les Européens s'amorce avec les débuts de la colonisation française au XVII^e siècle. La population initiale provient principalement de l'Ouest de la France et de la Normandie. Ces premiers migrants transplantent dans la colonie leur culture et leurs pratiques agricoles qu'ils adaptent à leur nouvel environnement. L'occupation française du

¹⁵⁹ Les villages doivent se déplacer à tous les dix ou 20 ans lorsque les terres montrent des signes d'épuisement. Marc Vallières et coll., *Histoire de Québec ...* tome I et Roch Samson, dir., *Histoire de Lévis-Lotbinière...*

territoire s'effectue à partir de Québec et de l'île d'Orléans, puis suit le fleuve qui agit comme ligne imaginaire à partir de laquelle se dessinent les seigneuries. Avant même le milieu du XVIII^e siècle, les terroirs de l'île d'Orléans et la Côte-de-Beaupré montrent déjà des signes de saturation poussant les nouvelles générations à ouvrir des terres sur la rive sud ou encore dans les fiefs situés plus à l'ouest, dans Portneuf. Des chaînes migratoires se mettent en place entre les régions de départ et d'accueil, permettant aux vieilles paroisses de se décharger de leur surplus de population au profit de localités neuves en pleine expansion¹⁶⁰. À la fin du XVIII^e siècle, toutes les terres riveraines sont soumises à l'agriculture. L'occupation du territoire poursuit sa marche au XIX^e siècle, d'abord dans l'arrière-pays immédiat, puis plus profondément dans le piémont pour atteindre, plus tard, les plateaux des Laurentides et des Appalaches.

Vers 1870, les terres de la grande région de Québec sont toutes occupées depuis maintenant plusieurs générations. Les seuls fronts pionniers encore actifs sont situés au nord du comté de Portneuf et au sud du comté de Bellechasse. Le contexte de colonisation ne caractérise cependant pas la région avec sa trame de vieilles paroisses plus solidement enracinée et bien peuplée.

Le paysage agricole se révèle varié et suggère une société paysanne mature et relativement à l'aise avec ses terres mises en valeur et des cheptels qui témoignent de l'intensification de l'élevage. Au mitan du siècle, on remarque un déclin apparent de la culture du blé, remplacée par d'autres productions mieux adaptées au climat et au contexte marchand de la région. Les cultivateurs pratiquent pour la plupart une agriculture diversifiée pour satisfaire les

¹⁶⁰ Roch Samson, *Histoire de Lévis-Lotbinière...*, p. 86.

besoins de la famille tout en générant des surplus qui seront vendus sur le marché. Ce dernier joue un rôle de plus en plus structurant et refaçonne, à bien des égards, les pratiques culturelles. La proximité de ces marchés influe d'ailleurs sur l'orientation commerciale des fermes. De façon générale, les exploitations agricoles les plus rapprochées des marchés urbains dégagent davantage de surplus commercialisables que celles situées en périphérie.

En 1870, la région compte une population totale avoisinant les 160 000 habitants¹⁶¹, dont près de 100 000 vivent dans les campagnes¹⁶². La population rurale tend d'ailleurs à se stabiliser à partir de ce moment. On assiste graduellement à un transfert de population des vieilles paroisses riveraines vers les fronts pionniers, mais aussi vers les villages et les villes en voie d'industrialisation. On pense bien sûr à Québec, mais aussi à Beauport, Château-Richer, Boischatel et Sainte-Anne-de Beaupré. Sur la rive sud, les chantiers navals, le commerce du bois et les moulins à scie stimulent l'urbanisation de Lévis¹⁶³ et de sa frange littorale qui s'étend de Lauzon jusqu'à la rivière Etchemin¹⁶⁴. Cette densification des zones villageoises et urbaines accroît la demande pour des produits agricoles.

La baisse des populations rurales dans les vieilles paroisses ne doit pas être perçue comme un facteur négatif de développement. Elle suggère plutôt une société agraire en processus de remembrement de ses avoirs fonciers en vue de consolider ses assises agricoles. Toutefois,

¹⁶¹ Roch Samson, *Histoire de Lévis...*, p. 277; Marc Valières et coll., *Histoire de Québec...*, tome 1 et Alain Laberge, *Histoire de la Côte-du-Sud...*, p. 195. 113 960 pour la grande région de Québec, 18 240 pour le comté de Bellechasse et 25 000 pour le comté de Lévis.

¹⁶² En 1871, la ville de Lévis compte 6 600 habitants et Québec un peu plus de 60 000. Roch Samson, *Histoire de Lévis...*, p. 276 et Marc Valières et coll., *Histoire de Québec...*, tome 2.

¹⁶³ qui demeure malgré tout modérée. La population de Lévis reste stable jusqu'en 1901, puis accuse une légère augmentation à partir des années 1910.

¹⁶⁴ Roch Samson, *Histoire de Lévis-Lotbinière...*, p. 276.

lorsque l'accroissement naturel est pris en compte, on constate que la plupart des localités de la grande région de Québec font face à une migration nette de leur population tout au long de la période¹⁶⁵. Celle-ci, comme en bien des endroits au Québec, quitte pour d'autres destinations, dont Montréal, la Nouvelle-Angleterre, le Saguenay ou l'Abitibi.

La reproduction sociale de la paysannerie prend alors un tout nouveau sens. Avec la saturation progressive des terroirs de la région, établir le plus grand nombre de garçons relève de l'exploit économique. Les parents y parviennent au prix de grands efforts et en retirent assurément une reconnaissance sociale au sein de leur communauté rurale.

La population rurale de la grande région Québec affiche une grande homogénéité, principalement dans les zones riveraines où domine une population de descendance française. Le XIX^e siècle voit cependant arriver des vagues successives de familles d'immigrants d'origine irlandaise et britannique dont quelques-unes choisissent de s'établir dans la région. Ces familles proviennent d'Écosse, d'Angleterre, d'Ulster de même que d'Irlande et certaines possèdent assurément des capitaux, ce qui leur permet d'acquérir des terres dans la région¹⁶⁶. Elles s'installent principalement dans les zones de colonisation des comtés de Portneuf et de Québec situées dans le piémont et les contreforts des Laurentides. On estime qu'en 1871, ces immigrants

¹⁶⁵ C'est-à-dire qu'elles ne parviennent plus à absorber leur croît naturel, suggérant la migration d'une partie de la population vers d'autres lieux. Marc Valières et coll., *Histoire de Québec...*, tome II, p. 1496. Un phénomène similaire caractérise le comté de Lévis. Roch Samson, *Histoire de Lévis...* pp. 275-278. Quant au comté de Bellechasse, bien que les données soient manquantes, il nous semble suivre la même tangente.

¹⁶⁶ Édith James, « Espace, ethnicité, religion ... » Voir son chapitre deux « Saint-Gabriel-de Valcartier ». Nous connaissons encore mal le processus migratoire de ces familles dans la grande région de Québec. Voir également Robert Grace, « Irish Immigration and Settlement in a Catholic City: Quebec, 1842-1861 », *CHR*, vol. 84, n°2: 17-251.

et leurs descendants comptent pour environ 14 000 individus, concentrés pour l'essentiel dans les localités de Sainte-Catherine-de-Portneuf, Saint-Gabriel, Valcartier, Stoneham, Tewkesbury, Saint-Dunstan et Laval où elles recréent des communautés qui cohabitent dans une relative harmonie¹⁶⁷.

Ces enclaves ethniques¹⁶⁸ offrent des points de comparaison privilégiés avec les autres localités francophones de la région permettant l'examen des processus de différenciation à partir de l'ethnicité. En effet, tout nous porte à croire que les familles immigrantes d'origine irlandaise et britannique qui se sont établies dans la région de Québec au cours du XIX^e siècle ont amené avec elles les traditions culturelles et alimentaires de leurs pays d'origine. Il nous semble donc que ces familles immigrantes sont en bonne position pour tirer profit des marchés internationaux pour y écouler un fromage de type « anglais ».

Sur le plan agraire, le paysage rural de la région se révèle plutôt homogène et ne comporte pas de très vastes fermes caractérisées par un imposant salariat agricole. La grande majorité des fermes sont tenues par les familles qui les exploitent directement grâce à une nombreuse main-d'œuvre familiale. Elles disposent généralement d'une maison faite de bois ou de pierres et d'un bâtiment de ferme qui regroupe souvent sous un même toit tous les animaux domestiques. Faute d'espace pour accommoder un cheptel en croissance, des familles ajoutent des bâtisses spécialisées tels le poulailler, la porcherie et quelques fois une bergerie. On aménage

¹⁶⁷ Selon Édith James, Irlandais, Écossais et Anglais de confessions protestante ou catholique vivent pacifiquement, laissant au vieux continent les rivalités et conflits qui les opposaient. « Espace, ethnicité, religion... »

¹⁶⁸ Anglo-écossaises et irlandaises. La concentration dans certaines localités, notamment dans Saint-Gabriel, Valcartier, Saint-Dunstan va de 75 et 95 % de la population totale en 1871. Voir Marc Vallières et coll., *Histoire de Québec...*, tome II, tableau 17.3, pp., 1498-1499.

habituellement un jardin potager relativement spacieux à côté de la maison avec quelques pommiers ou pruniers. Non loin du gîte principal, on retrouve, à l'occasion, un four à pain, un caveau pour conserver les légumes, un fournil et une laiterie pour transformer et entreposer les produits laitiers.

1.4.5 La division du travail: genre, espace et commercialisation des productions

Le travail sur ces fermes repose sur les efforts de toute la famille et se divise généralement en fonction du sexe de ses membres¹⁶⁹. Ainsi, les hommes de la famille se consacrent habituellement aux grandes productions végétales. Les responsabilités de labourer, semer et récolter leur incombent. Mentionnons immédiatement que les champs ne constituent pas une aire exclusivement masculine puisque tous les membres de la famille sont appelés à y travailler lors des travaux pressants de l'agriculture¹⁷⁰. Toutefois, cet effort collectif s'effectue généralement sous l'autorité du chef de la famille à qui revient la charge de diriger et de décider des travaux à exécuter.

¹⁶⁹ Martine Tremblay, « La division sexuelle du travail et la modernisation de l'agriculture à travers la presse agricole, 1840-1900... ». On doit souligner ici le nombre très limité d'études québécoises sur le sujet. Cette division sexuelle du travail ressemble en plusieurs points à celui décrit par Nancy Grey Osterud. Cette auteure nous offre, par ailleurs, la meilleure réflexion théorique sur la division sexuelle du travail sur les fermes du nord-est du continent au XIX^e siècle. Voir notamment son chapitre 6 « The Gender Division of Labor », dans *Bonds of Community...*. Bien que son étude n'inclut pas le Canada, nous croyons que la division sexuelle du travail sur les fermes québécoises suit les mêmes grandes lignes.

¹⁷⁰ Les archives des fermes du séminaire de Québec montrent que des femmes sont également engagées pour les travaux des champs à des salaires moindres cependant. Des romans de la terre décrivent des faneuses suivant les faucheurs aux champs, Honoré Beaugrand, *Jeanne la fileuse. Épisode de l'émigration franco-canadienne aux États-Unis*. Sans compter les nombreuses photographies d'époque représentant des fermières et leurs filles aux champs souvent munies de fourches aux côtés de charrettes remplies de foin.

Les hommes besognent également dans les bâtiments abritant les plus gros animaux domestiques, soit l'étable, la bergerie et la porcherie¹⁷¹. Ils partagent cependant ces espaces de production animale avec leurs épouses qui s'occupent également des soins à apporter aux bêtes. Les bâtiments de fermes constituent ainsi des espaces plus neutres partagés entre hommes, femmes et enfants des deux sexes. Les hommes sont toutefois généralement responsables de la régie animale, c'est-à-dire à tout ce qui se rapporte à l'alimentation, à la reproduction des gros animaux et à leur vente.

Les animaux de ferme n'ont pas tous la même importance dans la culture rurale de l'époque. Ces derniers sont d'ailleurs perçus en fonction du genre auquel ils se rapportent principalement. Ainsi, les chevaux retiennent une attention particulière des hommes qui considèrent cet animal comme un fidèle compagnon de travail indispensable aux travaux des champs. Ceux-ci jouissent donc d'un traitement privilégié et sont généralement nourris en priorité. Les vaches, quant à elles, sont perçues comme des animaux relevant davantage de l'autorité des femmes. Celles-ci en assurent non seulement la traite mais aussi la transformation du lait en beurre et en fromage. Avant la phase plus commerciale des activités laitières, les vaches souffrent très souvent du manque de grain et de foin, principalement l'hiver, les rendant si affaiblies, qu'au printemps venu, les cultivateurs doivent très souvent « les lever par la queue ».

Les autres petites productions, dont la basse-cour et le jardin potager, se retrouvent sous la gouverne des fermières. Encore une fois, les femmes n'agissent pas seules dans ces secteurs de production et se font seconder par tous les membres de la famille, y compris leur conjoint qui

¹⁷¹ En des lieux distincts et différenciés ou encore regroupés dans une seule bâtisse.

laboure et fume le jardin au printemps ou à l'automne, en plus de fournir les grains nécessaires à l'alimentation de la volaille. Finalement, les femmes se retrouvent à la tête de la maison où elles veillent à l'organisation et la préparation des repas et aux soins des enfants.

La notion de « sphères séparées » ne s'applique donc pas au monde rural québécois du XIX^e siècle puisqu'hommes et femmes partagent les grands espaces de production et travaillent conjointement à la survie économique de la cellule familiale. On doit néanmoins reconnaître que la culture paysanne du XIX^e siècle accorde un genre aux productions et à leurs dérivés en fonction du sexe de la personne responsable de la production. Cette identification traduit, par ailleurs, une forme de hiérarchisation des sexes retrouvée au sein de la société rurale de l'époque. Ainsi, la commercialisation des grandes productions végétales et animales qui rapportent le plus¹⁷² revient d'emblée aux hommes, conférant ainsi une prépondérance économique et sociale aux tâches et aux productions masculines sur la ferme. Les hommes s'occupent aussi de la vente des principales productions de la ferme (animaux et foin) et laissent à leurs épouses le soin de commercialiser ce qui est considéré comme des productions mineures rapportant habituellement moins. Les travaux d'Yves Bergeron portant sur les marchés publics au XIX^e siècle à Québec tendent d'ailleurs à confirmer cette organisation « genrée » qui relègue aux femmes la commercialisation de leurs petites productions. Cet ethnologue note que ce sont généralement les fermières « qui s'occup[e]nt de la vente des produits maraîchers¹⁷³ ». Aussi, dans son étude portant sur les marchés publics de Trois-Rivières, Jocelyne Murray explique qu'un homme

¹⁷² Au XIX^e siècle, l'économie des fermes s'appuie en très grande partie sur les grandes cultures végétales, d'abord le blé, puis les autres productions céréalières et le foin.

¹⁷³ Yves Bergeron, *Les places et halles de marché au Québec*, Québec, Publications du Québec, 1993, p. 22.

« n'offre jamais de volailles [sur le marché]. Celles-ci, considérées comme de la petite production, sont vendues par les fermières (...). D'ailleurs, la responsabilité du poulailler leur revient et les agricultrices écoulent elles-mêmes leur production avicole¹⁷⁴ ». Ainsi, chacun se charge habituellement de la commercialisation des produits issus de son espace de production. Il nous semble que cette dernière situation caractérise l'ensemble des productions domestiques féminines commercialisées par les fermières elles-mêmes, notamment le beurre et le fromage.

Cette organisation sociale et culturelle de la production et de sa mise en marché est cependant sur le point de connaître d'importants bouleversements dans la deuxième moitié du XIX^e engendrés par une demande urbaine en pleine croissance. La commercialisation accrue du beurre se répercute d'ailleurs sur l'espace physique même où s'effectue la production, la laiterie de ferme. Cette petite bâtisse de forme carrée ou rectangulaire de construction autonome ou encore accolée à la maison attire souvent l'attention des visiteurs urbains contemporains amusés ou intrigués par celle-ci. Aujourd'hui abandonnées ou utilisées à des fins d'entreposage, les laiteries de ferme construites au XIX^e siècle avaient pourtant une vocation bien définie et constituent aujourd'hui les témoins silencieux de la montée des activités marchandes des fermières de l'époque. Le prochain chapitre aborde ces aires de travail afin de mieux cerner leur importance dans la socioéconomie des familles rurales.

¹⁷⁴Selon une informatrice interviewée par Jocelyne Murray : « [m]ême si l'homme chasse le gibier, il confie de préférence, la vente des sarcelles, perdrix, outardes et oies blanches à sa femme », p. 72. Cette différenciation sexuelle de l'espace des marchés se rencontre également dans la société « traditionnelle » française. Voir sa note 17. Jocelyne Murray, « Les marchés de Trois-Rivières... », p. 72.

CHAPITRE 2

« AVOIR L'ARGENT DU BEURRE » : LA COMMERCIALISATION DU BEURRE DOMESTIQUE, 1871-1931

Je connais un riche cultivateur de cette paroisse qui a huit bonnes vaches à lait, et lorsqu'il a fait 900 lb de beurre par été, dans un bon pacage, cela lui paraît très bien. Je trouve qu'il a de bonnes vaches et qu'il lui faut également une bonne femme¹.

Le beurre fait partie de la diète de base de la population québécoise depuis les débuts de la colonie, tant en ville qu'à la campagne. Selon Louise Dechêne, déjà au XVII^e siècle, on retrouve « une baratte partout où il y a 2 ou 3 vaches² ». La fabrication du beurre se généralise et s'intègre très rapidement à la routine des fermières au Québec³. On assiste, par ailleurs, à une intensification marquée de cette production « féminine » dans la deuxième moitié du XIX^e siècle⁴. Toutefois, comme le suggère l'exemple du *riche* agriculteur rapporté en exergue, le travail des femmes dans cette production passe plutôt inaperçu⁵. Et pourtant, pour produire autant

¹ JA, vol. 1, no10, 1878.

² Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal, au XVII^e siècle*, p.317.

³ Louise Dechêne, *Habitants et marchands...*, p.316.

⁴ Le volume moyen par ferme passe de 152 lb par déclarant en 1851 à 217 lb en 1871. Serge Courville, Jean-Claude Robert et Normand Séguin, *Atlas historique du Québec: le pays laurentien au XIX^e siècle: les morphologies de base*, Ste-Foy, PUL, « coll. Atlas historique du Québec », 1995. p. 57.

⁵ Jeanne Boydston dénote également le problème de la visibilité du travail des femmes dans le discours de l'élite américaine de la fin du XVIII^e siècle lors de la transition vers une économie capitaliste. Selon J. Boydston, la production historiographique sur le travail des femmes demeure

de lb de beurre, l'épouse et les filles de ce *riche* agriculteur se sont imposées de longues heures passées à la laiterie à écrémer, baratter, mouler, emballer, peser et mettre en marché pareil volume de beurre. Ce chapitre propose de jeter un nouvel éclairage sur le travail de ces femmes en recentrant l'analyse économique sur leur l'expérience, trop souvent négligée.

Nous y explorons les différentes facettes de cette intensification de la production domestique qui a entraîné d'intéressantes répercussions non seulement sur le travail des fermières, mais aussi sur leur rôle et leur statut au sein de leur famille et de leur collectivité. Nous établissons, par la suite, le profil socioéconomique des familles avec une production clairement commerciale afin de mieux faire ressortir la nature des liens qu'elles entretiennent avec le marché. Comme nous le verrons, plusieurs dimensions propres à la construction du genre dans la société et la culture rurales viennent façonner et orienter les décisions de ces familles. L'analyse des cycles de vie des hommes et des femmes au cœur de cette production marchande nous éclaire d'ailleurs sur ces différences.

2.1 Le beurre domestique au Québec (lieux, savoirs et fabrication)

Nous avons cru bon présenter les différentes étapes nécessaires à la fabrication du beurre domestique de même que les lieux où la production s'effectue afin de mieux cerner le travail des femmes au tournant du siècle dernier. Le beurre domestique est intimement associé aux lieux où les fermières le préparent et porte d'ailleurs son nom, « beurre de laiterie ». Comme nous le

dominée par l'analyse des discours prescriptifs, par l'idéologie et par une analyse économique centrée sur l'expérience masculine. Jeanne Boydston, « The Woman Who Wasn't There: Women's Market Labor and the Transition to Capitalism in the United States », *Journal of the Early Republic*, vol. 16, 1996: 183-206.

verrons, la commercialisation accrue du beurre domestique entraîne, dans un premier temps, la réorganisation de l'espace où s'effectue la production.

2.1.1 La laiterie comme espace de fabrication

Plusieurs des auteurs ayant brossé un portrait de l'architecture rurale de la grande région de Québec mentionnent la présence de laiteries. Selon Georges Gauthier-Larouche, aux XVII^e et XVIII^e siècles, la « laiterie » se limite très souvent à une armoire dans la cuisine où on range le lait⁶. Ce n'est qu'à partir du XVIII^e siècle que certaines familles ajoutent à leur maison une pièce dédiée entièrement à la transformation et la conservation des produits laitiers, le plus souvent en annexe à la cuisine⁷.

La laiterie s'inscrit dans le prolongement de l'aire féminine de la maison. En effet, la proximité entre la cuisine et la laiterie permet aux fermières de passer facilement d'une pièce à l'autre afin d'y effectuer ou de superviser la fabrication du beurre tout en gardant un œil sur les autres travaux domestiques et les jeunes enfants. D'ailleurs, l'aire occupée par la laiterie est essentiellement assimilée aux espaces féminins du logis. Les archives offrent nombre de

⁶ Georges Gauthier-Larouche, *Évolution de la maison rurale traditionnelle dans la région de Québec, étude ethnographique*, Ste-Foy, PUL, 1974. Des inventaires après-décès indiquent que certaines familles ne se dotent jamais d'une laiterie séparée et que les fermières préparent le beurre dans la cuisine. Notaire Jean-Baptiste Hamel, inventaire après-décès de Joseph Roch de la paroisse de Valcartier, dans le comté de Québec, effectué le 17 avril 1886. L'équipement nécessaire à la fabrication du beurre (soit une tinette, de petits sceaux, un couloir, six plats, 10 plats à lait) est répertoriés dans la cuisine de la maison, ce qui suggère que la fermière travaillait le beurre à cet endroit.

⁷ Cette pièce est souvent d'orientation nord-est afin de les protéger du soleil et de la chaleur. Les inventaires après-décès consultés dans cette recherche indiquent que plusieurs familles s'en servaient également pour y entreposer des denrées et de la viande.

descriptions détaillées de cette pièce de la maison. Ainsi, dans le comté de Portneuf, on décrit la laiterie d'une ferme méritante en ces termes :

(...) la laiterie est une allonge de la maison faite par un prolongement de la couverture sur une largeur de six pieds environ par douze pieds de long. Une fenêtre à chaque bout, au nord est et au sud ouest, donnent une ventilation complète. Les fenêtres ont un grillage de toile métallique. Le tout est parfaitement clos, fini et peinturé (...) d'une propreté exquise. Cette laiterie communique directement avec l'extérieur aussi bien qu'avec la maison, ce qui facilite le règlement (*sic*) de la température, en hiver comme en été. Le beurre se travaille dans une cave spéciale dans laquelle se trouve un puits à la rasade de terre (...) ⁸.

Bien que la plupart des laiteries de l'époque ne bénéficient pas d'installations aussi « perfectionnées », on constate que plusieurs familles n'hésitent pas à investir dans les infrastructures des laiteries de ferme au cours du XIX^e siècle⁹. Il semble d'ailleurs que les revenus tirés de la vente des produits laitiers justifient amplement les débours consentis. L'ajout d'une pièce de la maison traduit également l'obligation d'ériger un espace séparé afin d'entreposer un équipement devenu de plus en plus encombrant en raison de l'ampleur prise par les activités productives.

Nous avons aussi retrouvé de nombreuses descriptions de laiteries séparées du corps de logis dans plusieurs inventaires après-décès de la région¹⁰. Ces laiteries sont généralement situées

⁸ *JA*, vol. 9, n° 1, 1886, p. 13.

⁹ Nous avons également rencontré plusieurs familles qui établissent leur laiterie au sous-sol de la maison. Voir notamment la description de la laiterie d'un autre fermier méritant de Portneuf, *JA*, vol. 9, n° 2, 1886.

¹⁰ Les archives du notaire Louis-Napoléon Carrier nous offrent plusieurs inventaires détaillés des différents équipements de ferme dont les laiteries retrouvées à Saint-Henri-de-Lévis dans les

entre l'étable et l'aire habitée. Elles traduisent l'existence d'un espace de travail féminin en dehors de la maison. La présence d'un bâtiment distinct suggère que les activités de la laiterie contribuent à renforcer le système productif de la ferme. L'érection d'un bâtiment séparé laisse par ailleurs comprendre que la main-d'œuvre familiale pourrait être des deux sexes, comme dans le cas des travaux du jardin ou encore pour le poulailler qui, comme nous l'avons vu précédemment, reposent souvent sur le travail des femmes et des enfants de la famille. Les fermières conservent toutefois la direction de la laiterie et la production demeure sous leur gouverne, tout comme pour le poulailler et le potager.

Ce type de laiterie bien différencié de l'aire domestique de la maison se répand dans l'ensemble de la région dans la deuxième moitié du XIX^e siècle¹¹. Selon les inventaires examinés pour Saint-Henri-de-Lévis, ces laiteries « de pièces sur pièces » possèdent une superficie variant

années 1870. Nous avons également rencontré des laiteries séparées dans des inventaires de Saint-Joseph-de-Lévis (Notaire Léon Roy) et dans Saint-Charles-de-Bellechasse (Notaire Désiré Larue). Des archives photographiques portant sur l'architecture des maisons de fermes sur l'île d'Orléans montrent également des laiteries séparées. Voir aussi Michel Lessard et Huguette Marquis, *Encyclopédie de la maison québécoise. Trois siècles d'habitation*, Montréal, Éd. de l'Homme, 1974 pp. 631-632. Selon Georges Gauthier-Larouche, « l'habitude de construire une laiterie extérieure se (...) perd(...) au courant du XIX^e siècle. » *Évolution de la maison rurale traditionnelle dans la région de Québec, étude ethnographique...*, pp. 169-172. Nous avons toutefois retrouvé plusieurs descriptions de laiteries séparées du corps de logis jusqu'aux années 1880-1890. Selon les archives consultées pour cette recherche, nous avons l'impression que ces principaux types de « laiteries » coexistent dans la grande région de Québec entre 1870 et 1930 et que la décision d'aménager un espace dans la maison ou encore de construire un bâtiment séparé dépend des installations initiales de la maison ou des bâtiments de ferme, des niveaux de production de la famille et de ses ressources financières.

¹¹ Georges Gauthier-Larouche, *Évolution de la maison rurale traditionnelle dans la région de Québec, étude ethnographique...* Voir aussi Michel Lessard et Huguette Marquis, *Encyclopédie de la maison québécoise, Trois siècles d'habitation...*, pp. 631-632. Nous avons également trouvé de nombreuses mentions de laiteries dans les documents du notaire Désiré Larue établi dans la paroisse de Saint-Gervais-de-Bellechasse.

de huit à dix « pieds carrés¹² ». Cet espace de travail réservé à la production du beurre frappe par sa superficie qui, dans les années 1870, représente souvent près de la moitié de celle du logis principal. On saisit mieux ici l'importance que prennent les activités reliées à la transformation des produits laitiers.

Plusieurs notaires ont laissé des descriptions détaillées de l'aménagement intérieur de ces laiteries. Elles sont dotées d'étagères sur lesquelles sont déposées les terrines et bols nécessaires à la fabrication du beurre. D'ailleurs, les mêmes archives laissent clairement voir que plusieurs sont équipées pour effectuer une production commerciale. En effet, dans la laiterie de la famille de Marie-Anne Boucher, de Saint-Joseph-de-Lévis, on trouve « cinq douzaines de bols et plats au lait (...) seize petits sceaux au beurre (...) un moulin à beurre, une balance et poids (...)»¹³. Dans la laiterie de Marie Lafontaine, de Saint-Charles dans le comté de Bellechasse, on recense pas moins de « 75 bols à lait [plusieurs tinettes et] une paire de balance et poids (...)»¹⁴. Le nombre élevé de bols et plats servant à écrémer le lait font état d'une production que

¹² Notaire Louis-Napoléon Carrier, Inventaire des biens de la communauté qui a existé entre Patrick O'Rourke et Catherine Allen, pièce 2032, 6 décembre 1873; L'inventaire après-décès d'Adéline Duquet mentionne la présence sur la ferme d'« une bonne laiterie presque neuve de 10 pieds carrés, couverte de planche et recouverte en bardeaux », pièce 829. La laiterie chez Narcisse Fortier de la même localité mesure « 8 pieds par 10 pieds carrés », Procès-verbal des biens meubles, pièce 1191, 5 juillet 1871, du même notaire.

¹³ Archives du notaire Louis-Napoléon Carrier, Procès-verbal des biens meubles dépendants de la communauté qui a existé entre Feu Jos. Carrier et Dame Marie-Anne Boucher, 15 juin 1870, pièce 915.

¹⁴ L'inventaire des biens de Nicolas Beaudoin et feu Marie Lafontaine de Saint-Charles de Bellechasse. Notaire Désiré Larue, pièce 918, inventaire fait le 19 juillet 1871. Voir également l'inventaire après-décès de la famille de Narcisse Fortin et de Marie Blouin qui signale également une orientation commerciale de la production de beurre puisqu'on a recensé dans la laiterie une cinquantaine de tinettes, 52 bols à lait, et 11½ lb de beurre estimés à 15 sous la livre. Archives du notaire Louis-Napoléon Carrier, Inventaire de la communauté qui a existé entre Feu Narcisse Fortin et Défunte Dame Marie Blouin, pièce 1191, 5 juillet 1871. Voir aussi dans les greffes du

l'on peut deviner importante. La balance et les poids confirment toutefois ici que la production n'est pas destinée à la consommation familiale mais plutôt au marché dont les règlements imposent aux fermières d'indiquer le poids du beurre qu'elles vendent.

La multiplication de ces aires de production en tant qu'espaces distincts dans le paysage rural de la grande région de Québec entre 1870 et 1900 nous suggère que plusieurs fermières passent davantage de temps à la préparation de volumes de plus en plus imposants de beurre pour le marché.

La prochaine section, également plus descriptive, retrace les gestes des fermières dans leurs laiteries afin de mieux circonscrire la nature de leur travail. L'examen de l'évolution des procédés de fabrication s'avère ici nécessaire pour bien comprendre leurs impacts sur le rôle des fermières dans la transformation du lait et ainsi, mieux jauger la portée d'une intensification de la fabrication et de la commercialisation sur elles.

2.1.2 À l'origine: un savoir-faire féminin transmis de mère en fille

Les gestes nécessaires à la préparation du beurre domestique sont restés à peu près les mêmes depuis les débuts de la colonie. Après la traite, les fermières laissent reposer le lait dans des bols ou des terrines entre 24 et 48 heures afin que la crème se sépare du lait par gravité¹⁵.

même notaire, l'inventaire des biens entre Jean-Baptiste Talbot et Marie-Anne Godbout, pièce 632, les 16-17 juillet 1869 qui fait état d'une laiterie bien équipée avec 80 bols à lait, des plats en fer blanc, deux chaudières (sic) en fer blanc, une jarre, 14 seaux au beurre, une table, un moulin à beurre, un joug et quatre grandes tinettes.

¹⁵ La présence de bols à lait dans les laiteries selon les inventaires après-décès nous indique que cette technique est toujours largement utilisée dans les fermes de la région dans les années 1870 et 1880. Aussi, les familles gagnantes du concours des terres les mieux tenues du comté de

Elles la recueillent par la suite à la surface à l'aide de larges cuillères de bois et la transfère dans une baratte¹⁶ (Figure 2-1). D'une capacité de deux à cinq gallons, les barattes traditionnelles sont de forme tronconique et requièrent une bonne force physique pendant le barattage¹⁷.

Le barattage terminé, le beurre est mis sur « [u]ne table [sur laquelle sont déposés] des mélangeurs permett[an]t d'élaiter (sic) et de saler le beurre sans y mettre la main¹⁸ ». (Annexe 1) Notons que plusieurs fermières délaient à l'aide de spatules de bois ou encore manuellement. C'est durant cette étape qu'elles enlèvent toutes les traces de babeurre, salent et finalement mettent le beurre dans des tinettes de cinq à 70 lb qu'elles recouvrent d'une importante couche de

Portneuf utilisent toujours ce procédé en 1884. Dans le cas de ces fermes, il existe un décalage important entre l'outillage des productions « masculines » et l'outillage des productions « féminines », restées rudimentaires. L'écémage, opération simple en apparence, devient plus complexe les journées chaudes d'été où une température ambiante trop élevée risque de faire « tourner » la crème et la rancir. À l'inverse, une température trop froide retarde la séparation de la crème et nuit aux rendements et au goût du beurre. Les fermières se fient essentiellement à leurs sens pour ajuster la température ambiante de leur laiterie en ouvrant et fermant des portes et fenêtres en fonction des vents dominants afin d'obtenir une température idéale se situant aux alentours de 10° Celsius. Francis Boucher et Yves Lacasse, *La fabrication traditionnelle du beurre*, Arthabaska, Imprimerie d'Arthabaska, 1981, p. 13.

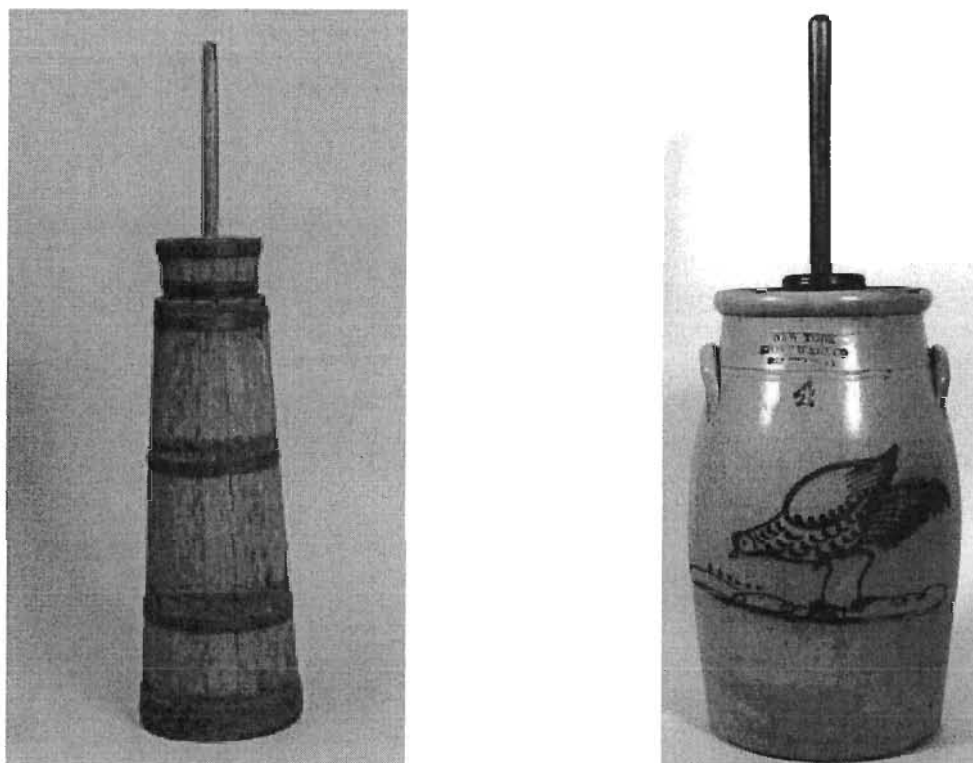
¹⁶ Les barattes sont initialement faites de douves de bois. Sur les fermes plus fortunées, on retrouve des barattes en grès. Ces dernières sont plus dispendieuses mais se nettoient plus facilement et n'absorbent pas les mauvaises odeurs associées au bois.

¹⁷ Les barattes tronconiques exigent une bonne force physique surtout au moment où la crème se transforme en beurre. À cette étape de fabrication, l'aide d'une autre personne s'avère souvent nécessaire afin de tenir la baratte bien en place par les deux anses latérales afin qu'elle reste bien fixée au sol au moment où la fermière remonte le batte-beurre. Cette étape de la fabrication requiert également du doigté, puisque seule une fermière expérimentée sait exactement quand terminer le barattage. Un beurre trop baratté devient trop dur alors qu'à l'inverse, un beurre pas assez longuement baratté conserve une consistance molle rebutant les consommateurs. Selon les saisons et les aléas de la température, les fermières adaptent et modifient leurs heures et même leurs lieux de travail: très tôt le matin les jours d'été avant que les chaleurs ne pénètrent dans la laiterie, ou encore à proximité du « poêle » qui chauffe la maison les journées d'automne et d'hiver. Francis Boucher et Yves Lacasse, *La fabrication traditionnelle du beurre...*, p. 15.

¹⁸ *JA*, vol.9, n° 1, 1886, p. 13. On presse le beurre afin d'en faire sortir le babeurre.

sel pour des fins de conservation¹⁹. Elles réservent le beurre salé pour les longs mois d'hiver alors que le beurre « frais » est pesé, emballé, puis écoulé sur les marchés quelques jours seulement après sa fabrication.

Figure 2-1 Barattes tronconiques en bois et en grès



Source: Musée de la civilisation

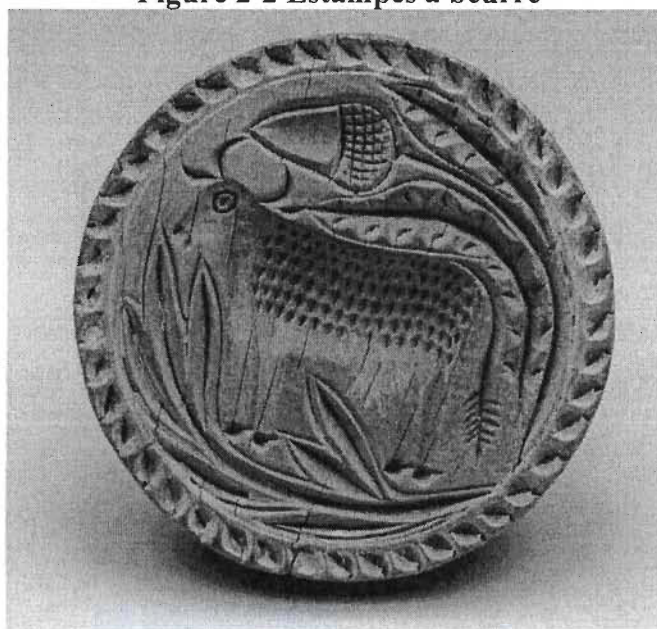
À la dernière étape de fabrication, les fermières apposent un motif « décoratif » sur leur beurre (Figure 2-2). La plupart des estampes ou « sceaux » utilisés sont initialement sculptés à la main et servent à personnaliser la production²⁰. Pour le consommateur, le beurre estampé par une

¹⁹ Certains textes ou sources parlent de « croque » ou « crocks », soit une tinette de grès vernissée à l'intérieur, de plus petit poids.

²⁰ Nous ne pouvons dire si toutes les fermières marquent leur beurre. La présence très répandue de ces estampes dans le milieu rural laisse cependant croire que plusieurs fermières y accordent

fermière reconnue est garant de qualité et de savoir-faire. Ces estampes témoignent de tous les soins apportés à la confection du beurre, jusqu'à la mise en vente.

Figure 2-2 Estampes à beurre



Source: Musée McCord²¹

Au tournant du siècle dernier, des fermières utilisent de plus en plus des moules à beurre de forme rectangulaire d'une ou deux livres²² (Figure 2-3). Ces moules témoignent d'un souci d'efficacité et possèdent de nombreux avantages dont ceux d'éviter de peser chacune des pièces

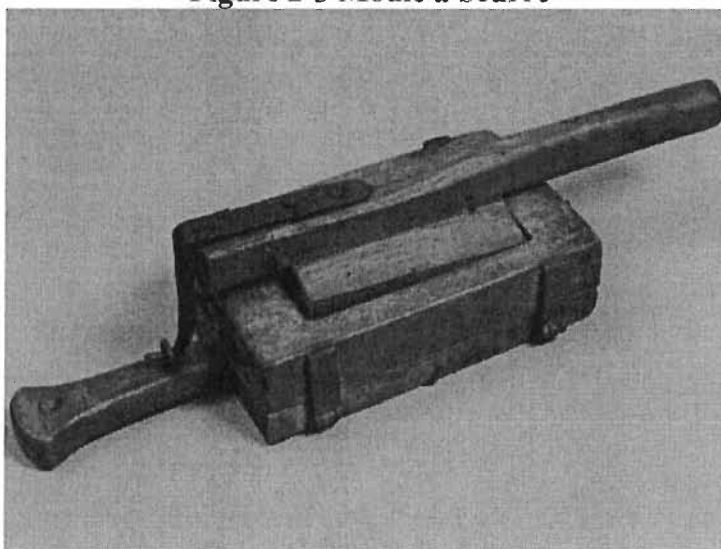
de l'importance. Les magasins Eaton's et Dupuis et Frères font même la vente d'estampes standardisées de fabrication industrielle dans leurs catalogues.

²¹ Musée McCord, <http://mccord-museum.qc.ca/scripts/imageload.php?accessnumber=M981.142.6&Lang=2&imageID=146057>.

²² Les moules à beurre empruntent une forme circulaire ou carrée. Francis Boucher et Yves Lacasse, *La fabrication traditionnelle du beurre...* Il existe également des moules d'une demi-livre.

de beurre, de standardiser son format et sa présentation tout en le personnalisant grâce à l'estampe décorative intégrée à même le moule²³.

Figure 2-3 Moule à beurre



Source: Musée de la civilisation

La qualité du beurre varie et dépend de plusieurs facteurs, dont la fraîcheur et la propreté de la crème, mais surtout, de l'expérience et du savoir-faire de la fermière. Ce dernier repose sur des connaissances empiriques acquises au cours de toute une vie, que les mères transmettent à leurs filles très souvent appelées à les seconder. Ces années passées à aider leur mère dans les différentes tâches domestiques constituent une importante période d'apprentissage d'une durée variant normalement entre cinq et huit ans, soit entre leur retrait du milieu scolaire et le moment où elles se retrouvent à leur tour à la tête d'un ménage paysan.

²³ On doit souligner que les moules tendent à imiter le beurre produit dans les fabriques qui, à la toute fin du XIX^e siècle, est davantage prisé sur le marché. Nous y reviendrons.

2.2 Les innovations technologiques

Ce n'est qu'au milieu du XIX^e siècle que l'on voit l'équipement nécessaire à la fabrication du beurre susciter davantage d'intérêt de la part des inventeurs et des commerçants. Dans un premier temps, les barattes font l'objet d'avancées technologiques significatives. Au début du XIX^e siècle, on voit apparaître au Canada et aux États-Unis plusieurs types de barattes améliorées. Par la suite, il semble y avoir eu une véritable course à l'innovation afin de concevoir et de mettre sur le marché de meilleures barattes à beurre. Les bureaux de brevets canadiens et américains recensent d'ailleurs à cet égard plus de 1 000 « inventions » différentes pour baratter le beurre²⁴. On ne saurait dire si tous ces brevets apportent de réelles améliorations au procédé de fabrication. Leur nombre demeure cependant impressionnant et traduit un intérêt marqué, sinon une quête pour trouver et surtout commercialiser « la » baratte à beurre idéale. Cet engouement pour les nouvelles barattes améliorées atteint les campagnes québécoises dans les dernières décennies du XIX^e siècle et coïncide avec le moment où le beurre domestique connaît une forte poussée de sa commercialisation.

Ces nouvelles barattes, à la différence des anciens modèles tronconiques (Figure 2-4), permettent de traiter de plus grands volumes de crème tout en exigeant moins d'efforts physiques. D'ailleurs, les compagnies qui en font la promotion ne manquent pas de le souligner. Les fermières représentées dans leurs publicités possèdent généralement de délicates constitutions et

²⁴ Entre 1869 et 1919, plus de 253 brevets canadiens sont déposés pour des barattes à beurre. Voir brevets canadiens, 1869-1919, <http://www.collectionscanada.gc.ca/base-de-donnees/brevets/index-f.html?PHPSESSID=55691b02v9tk40mabdp6pp6juv6>. Site consulté le 3 juin 2010. L'engouement aux États-Unis est encore plus grand puisqu'entre 1850 et 1873, c'est plus de 1 350 « inventions » reliées à la fabrication du beurre qui sont brevetées. Joan J. Jensen, *Loosening the Bonds: Mid-Atlantic Farm Women, 1750-1850*, New Haven, Yale University Press, 1986, pp. 104-105.

sont habillées élégamment selon les modes urbaines de l'époque. Souriantes, elles fabriquent le beurre sans effort; quelques-unes barattent même en s'adonnant à la lecture. De fabrication artisanale ou industrielle, les grandeurs, les formes, les matériaux et les mécanismes de rotation varient considérablement d'une baratte à l'autre. On peut néanmoins distinguer, à partir de la fin du XIX^e siècle, deux grands types dominants: à manivelle et à support de métal.

Les barattes à manivelle, appelées aussi moulins à beurre, se déclinent sous les formes de cube, de sphère ou de tonneau²⁵. Selon leur grosseur, les moulins à beurre peuvent traiter de trois à dix gallons de crème à la fois²⁶. Quant aux barattes dotées d'un mécanisme en métal (communément appelées « baratte à bascule » ou « baratte à tonneau »), elles sont essentiellement de facture industrielle (Figure 2-4). Ce type de baratte s'avère fort populaire sur les fermes québécoises et les grosseurs variées. Certaines barattes à tonneau peuvent transformer jusqu'à 30 gallons de crème à la fois.

²⁵ Elles sont faites de bois (plus rarement de grès) et sont attachées à un support sur pied muni d'une manivelle actionnant des palettes situées à l'intérieur du réservoir. Ce type de baratte possède l'avantage d'être actionné en position assise.

²⁶ René Brochu et Jean-Pierre Héry, *Le lait, une tradition. Milk, A Tradition*, Musée des arts et traditions populaires du Québec, 1996, p. 31 et suivantes.

Figure 2-4 Barattes à manivelle et à bascules



Baratte à manivelle ou « moulin à beurre ». Source: Musée de la civilisation



Baratte avec un mécanisme en métal ou « baratte à bascule » ou « à tonneau ». Source: Musée de la civilisation

La méthode traditionnelle de séparation de la crème par gravitation connaît également des transformations en raison d'importantes innovations technologiques dans la deuxième moitié du XIX^e siècle. Dans un premier temps, on voit apparaître dans les campagnes québécoises l'écumeuse à lait²⁷. Cette dernière possède l'avantage d'exiger moins d'espace que la méthode traditionnelle des terrines tout en requérant moins de travail pour le nettoyage²⁸.

²⁷ Fabriquée par les ferblantiers, l'écumeuse à lait est tout simplement un bidon de lait traversé en son centre par un conduit sur toute sa hauteur, d'une capacité de trois gallons environ. L'écumeuse est immergée dans un puits ou une source. L'eau froide circulant dans le conduit central refroidit rapidement le lait et permet l'écumage en environ 24 heures. Une fois

C'est toutefois l'arrivée de l'écrémeuse-centrifuge –aussi appelée le « séparateur à crème » ou le « séparateur à bras »– qui marque la plus importante avancée technologique. Inventée par la Compagnie De Laval à la fin des années 1870²⁹, l'écrémeuse-centrifuge procède à la séparation plus efficace et beaucoup plus rapide de la crème³⁰. Elles se répandent partout dans les campagnes québécoises entre les années 1880 et 1920. On les retrouve d'ailleurs annoncées dans la plupart des revues ou journaux agricoles.

Dans les années 1890, la mise en marché des écrémeuses-centrifuges vise délibérément une clientèle féminine. Les réclames vantent les revenus procurés par l'appareil, mais surtout le peu d'efforts physiques requis pour l'actionner, son efficacité pour recueillir la crème ainsi que sa facilité d'entretien et de nettoyage. Dès la fin des années 1890, on perçoit quelques modifications dans le discours promotionnel, alors que les annonces font davantage de place aux hommes. La publicité portant sur l'écrémeuse centrifuge *Alexandra* (Figure 2-5), montre un homme versant le lait dans l'écrémeuse placée à même le mur de la maison. La fermière n'a plus

l'opération terminée on peut alors apercevoir la crème par une ouverture vitrée et on vide alors le lait écrémé grâce à un robinet situé au bas du bidon.

²⁸ Plusieurs fermes du Québec utilisent ces écrémeuses jusqu'aux années 1940.


²⁹ Compagnie suédoise qui s'appuie sur un solide réseau de distribution en Amérique du Nord. Les appareils De Laval sont annoncés dans la plupart des journaux agricoles américains et canadiens de l'époque.

³⁰ Deux robinets permettent de recueillir séparément la crème et le lait écrémé. Certains modèles sont mus par un moteur électrique ou à essence. L'écrémeuse-centrifuge offre une grande économie de temps tout en permettant au lait écrémé d'être immédiatement récupéré et utilisé pour nourrir les petits animaux de la ferme, tâche traditionnellement dévolue à la fermière et aux enfants.

à se rendre à l'étable et récolte la crème directement dans sa cuisine pour en faire du beurre (à l'aide de la baratte à bascule que l'on voit à l'arrière-plan)³¹.

Figure 2-5 Publicité écrémeuse-centrifuge *Alexandra*, 1897

Le dernier mot en fait d'Industrie Laitière Privée



Equipement complet, Turbine à vapeur
Capacité : 700 livres par heure.
Prix \$250.00
Pour Écrémeuse et Chaudière à vapeur complets.
Achetez l'Ecrémeuse
Alexandra
AMÉLIORÉE, 1897.

GRANDEURS À VAPEUR Courroie et Turbine.	GRANDEURS À BRAS Fonctionnement facile.
Prix : \$180 à \$410.	Prix : \$80 à \$150.
Capacité : 550 à 2000 lbs.	Capacité : 175 à 550 lbs.

Estimes fournis pour Equipements de Beurreries.
Quelques Écrémeuses de seconde-main, de différentes manufactures à vendre.
Bon marché.—En parfait ordre.—À vapeur ou à bras.
Depuis \$25.00 jusqu'à \$250.00.
La Compagnie de Matériel de Laiterie
J. de L. Taché,
BUREAU PRINCIPAL : Neoli-Junction, Qué.
Bureau à Québec : chez L. J. Beliveau.
Bureau à St. Hyacinthe : chez Taché & Desautels.
Des nouvelles listes de prix et circulaires paraîtront en janvier.

Source: *JA*, vol. 19, n° 8, 1897.

La représentation de l'utilisatrice féminine est cependant sur le point de changer à la toute fin des années 1890, moment où certaines compagnies montrent pour les premières fois des hommes actionnant une écrémeuse³². Par la suite, on retrouve une plus grande mixité dans les annonces où hommes, femmes et bientôt les enfants des deux sexes vantent les mérites et surtout

³¹ *JA*, vol. 19, n° 8, 1897.

³² Voir l'annonce pour l'écrémeuse Davis pour la ferme, *JA*, vol. 19, 1897.

la grande facilité d'utilisation des écrémeuses-centrifuges, avec notamment la présence de fillettes pour renforcer cette perception³³. (Figure 2-6)

Figure 2-6 Publicité écrémeuse-centrifuge *McCormick-Deering*, 1927



LORSQUE vous achèterez une écrémeuse, voyez à ce qu'elle soit montée sur coussinets à billes. Autrefois, c'était l'ouvrage d'un homme de tourner la manivelle, travail qui demandait de la force et de l'entraînement. Ce temps est passé; tous les cultivateurs veulent une écrémeuse à coussinets sur billes, résistante et facile à manœuvrer.

La McCormick-Deering est à coussinets sur billes, la plus récente amélioration dans la construction des écrémeuses. Une femme peut se servir de la McCormick-Deering sans en ressentir de fatigue—un enfant même peut la tourner facilement. La friction dans les écrémeuses est pour la première fois réduite presque à son minimum grâce aux coussinets sur billes dont elles sont munies—des coussinets ordinaires ne peuvent jamais donner la même satisfaction.

Un roulement léger agit en prolongeant la durée de la McCormick-Deering contribue également à sa qualité et à son efficacité. Après des années de service, elle est reconnue faire un écrémage parfait, hygiénique, facile à laver, et posséder un système de battage parfait (positif, automatique à toutes les pièces de mécanisme. Cette machine vous est livrée pour se payer par elle-même—notre système de douze versements mensuels vous aidera. Venez par l'agent McCormick-Deering de votre ville.

INTERNATIONAL HARVESTER COMPANY
of Canada, Ltd.
HAMILTON CANADA

La McCORMICK-DEERING
est une écrémeuse à coussinets sur billes


Source: *JA*, vol. 30, n°11, 1927.

³³ *JA*, vol 30, n° 11, 1927.

Cette dernière image qui représente les fermières habillées selon les modes urbaines en vogue devient prépondérante au cours des années 1920. Ces publicités font désormais abstraction du milieu agricole dans lequel vivent ces femmes, comme si la technologie permettait aux fermières d'échapper à leur milieu en émulant les ménagères des villes. (Figure 2-8)

Figure 2-8 Publicité écrémeuse-centrifuge *De Laval*, 1929

... Un client ...
De Laval
 ... Satisfait ...



I L y en a des millions.
 Etes-vous du nombre?
 Si non... pourquoi?

Essai gratuit... Remise libérale sur
 les vieilles écrémeuses... Vendues par
 versements mensuels faciles. . . .

Voyez votre agent De Laval— ou
 écrivez au bureau ci-dessous le
 plus rapproché.

THE De LAVAL COMPANY, LTD.
 Peterborough Montréal
 Winnipeg Vancouver

Source: JA, vol. 23, n° 1, 1929.

La représentation de la fermière associée aux travaux d'écémage du lait confirme la dominante féminine dans la préparation du beurre. On note cependant un glissement important entre les années 1890 et 1920 quant à la finalité de la production domestique, à savoir « commerciale » ou pour la famille. Si l'annonce de l'écémuse-centrifuge *Alexandra* en 1897 (Figure 2-5) parle « d'industrie laitière privée » impliquant une production domestique pour le marché, les publicités des années subséquentes montrent une fermière davantage assimilée à l'univers domestique de la maison, limitant sa production aux besoins de la famille.

Populaires auprès des familles rurales, les écémuses-centrifuges ont néanmoins mauvaise presse auprès des rédacteurs du *Journal d'Agriculture* et des dirigeants de la Société d'Industrie Laitière (SIL)³⁴. Ceux-ci ne manquent pas de décrier et de dénoncer l'utilisation des « séparateurs à crème » qui, selon eux, nuisent aux beurreries et à l'industrie laitière en général. Les familles de cultivateurs font la sourde oreille et dotent leurs fermes de cet appareil permettant à un grand nombre de fermières de maintenir une production de beurre domestique jusqu'au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale.

Ainsi, toutes les innovations techniques du XIX^e siècle tablent sur une augmentation de la production de beurre tout en réduisant le temps et les efforts nécessaires pour y parvenir. À l'approche du XX^e siècle, les fermières et leurs familles disposent d'appareils qui leur permettent de dégager davantage de surplus pouvant être écoulés sur les marchés urbains.

³⁴ Paradoxalement, un des membres les plus influents de la SIL, J. de L. Taché commercialise des écémuses-centrifuges et n'hésite d'ailleurs pas à payer des réclames dans les journaux ruraux, y compris le *Journal d'Agriculture*. D'ailleurs, il est le principal distributeur de l'écémuse-centrifuge *Alexandra* telle qu'illustrée dans la Figure 2-5.

2.3 La production domestique de beurre dans la région de Québec, 1870-1930

La demande pour le beurre augmente tout au long du XIX^e siècle. À Québec, les recensements montrent un recul constant du nombre de vaches gardées par les citoyens³⁵. La production de beurre y est d'ailleurs presque inexistante à partir du milieu du XIX^e siècle³⁶, alors que sa population atteint près de 60 000 habitants. On peut d'ailleurs estimer la demande globale de Québec entre un et 1,5 million de lb de beurre par année³⁷.

³⁵ Dans les années 1850 et 1860, plusieurs citoyens gardent toujours une ou deux vaches dans les cours de leurs résidences. La production de ces vaches est principalement consommée sous forme de lait nature, de crème et dans une bien moindre mesure, en beurre.

³⁶ En effet, en 1871, on ne retrouve plus que huit familles déclarant produire du beurre dans les quartiers centraux de la ville. Deux familles dans le quartier Saint-Pierre; une dans le quartier Saint-Jean-Baptiste; une dans le quartier Saint-Louis; une dans Saint-Roch; trois dans le quartier Jacques-Cartier; une dans Saint-Roch Sud. Recensements nominatif et agricoles canadiens de 1871 pour Québec.

³⁷ Raymond Duhaime rapporte qu'en 1901, le ministère de l'Agriculture estime la consommation de beurre par capita à 23,5 lb, de 27,9 lb en 1911 et de 33,7 lb en 1942. Raymond Duhaime, « Les exportations canadiennes de produits laitiers, 1867 à 1955 », *L'Actualité économique*, vol 33, 2, 1957, p. 264. Léon Gérin dans *L'habitant de Saint-Justin*, mentionne une consommation de 14 lb par personne pour les années 1890. Joan Jensen estime pour la région de Philadelphie, une consommation entre 13 et 25 lb, *Loosening the Bonds...*, p. 81. Le chiffre de 20 lb de beurre par personne nous apparaît donc relativement prudent et semble un chiffre généralement accepté pour 1870. Les archives des marchés publics et des épiceries de Québec de même que des journaux intimes de quelques résidents de la ville que nous avons consultés nous confirment la présence d'une solide demande pour le beurre. Journaux intimes de la famille Tessier. BAnQ-Q, Fonds Privés, Famille Cyrille Tessier P245, loc.: 3A06-1102A. Selon les archives portant sur les marchés publics, le beurre constitue une denrée très courante. Les archives de l'épicerie Grenier montrent aussi de fréquents achats de beurre, traduisant une consommation régulière de la part des clients. Nous y reviendrons plus loin. À la même époque, Lévis (incluant Pointe-Lévy) située sur la rive sud du fleuve connaît aussi une croissance importante et atteint les 12 000 habitants en 1870 et représente ainsi un autre débouché intéressant pour les agriculteurs de la région, notamment pour ceux de la rive sud du fleuve. Soulignons que Québec étend ses zones d'approvisionnement à la région du Bas Saint-Laurent (Montmagny, L'Islet et Kamouraska) qui fournit d'importants volumes de beurre domestique. Ces trois derniers comtés possèdent de solides traditions dans la production du beurre domestique pour le marché. Les recensements agricoles de 1852 montrent plusieurs familles avec une production nettement commerciale, notamment à Saint-Jean-Port-Joli, à Saint-Thomas de Kamouraska et à Saint-Pierre de l'Islet. Ces

Tout porte à croire qu'un très grand nombre de familles de cultivateurs augmentent leur production de beurre domestique pour satisfaire cette demande urbaine. En effet, comme le montre le Tableau 2-1, la production double entre 1861 et 1891 passant de 1,3 millions à plus de 2,7 millions de lb au cours de cette période.

Tableau 2-1 Production de beurre domestique dans la région de Québec, 1861-1931

Comtés	1861	1871	1881	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	307 891	354 449	430 664	438 211	319 365	604 595	405 512	376 827
Québec	230 325	319 545	436 385	467 846	449 980	406 812	325 013	289 708
Montmorency	171 606	215 098	345 929	492 768	260 076	346 995	264 577	272 594
Portneuf	286 113	425 275	606 721	627 600	415 045	419 952	297 401	297 764
Bellechasse	340 409	462 695	510 376	731 530	354 911	486 287	594 218	103 242
Total:	1 336 344	1 777 062	2 330 075	2 757 955	1 799 377	2 264 641	1 886 721	1 340 135

Source: *Recensements du Canada*, 1861-1931

Les années 1900 paraissent avoir constitué un tournant pour la production domestique et annoncent une période de repli. Toutefois, les variations dans les volumes surviennent au moment même où la population agricole de plusieurs localités enregistre une décroissance. Afin de pallier ces difficultés méthodologiques, nous avons établi la production moyenne par ferme, un indicateur plus précis pour évaluer les tendances de la production domestique de beurre au cours de la période.

familles ne semblent toutefois pas faire elles-mêmes la commercialisation. Le beurre qu'elles feraient parvenir par goélettes serait vraisemblablement acheté par les marchands de gros de Québec et quelques commerçants. Le recensement de 1891 indique toutefois un ralentissement important de la production de beurre domestique pour ces localités. D'autres études pourraient éclairer les modalités entourant l'essor et le déclin de la production domestique vouée au marché de cette région.

Tableau 2-2 Production moyenne de beurre domestique par ferme, 1871-1931 (en lb)

Comtés	1871	1881	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	232	271	197	219	403	366	378
Portneuf	152	193	166	138	104	111	126
Montmorency	169	213	249	230	226	242	258
Québec	165	198	178	235	195	227	231
Bellechasse	195	206	262	151,6	156	245	49
Total région:	182,6	216,2	210,4	194,72	216,8	238,2	208,4

Source: *Recensements du Canada*, 1871-1931.

Selon le Tableau 2-2, la production moyenne de beurre par ferme dans la région reste étonnamment stable, autour de 210 lb pour l'ensemble de la période, avec un faible écart type entre les différentes décennies. La production moyenne par ferme fléchit temporairement au tournant du siècle pour effectuer ensuite une remontée en 1911, puis atteindre un sommet en 1921, avant de diminuer à nouveau au début des années 1930.

Aussi, on remarque d'importantes disparités entre les comtés³⁸. Celui de Lévis, après une baisse importante en 1891, enregistre une augmentation significative de sa production domestique par ferme pour atteindre, en 1911, une moyenne de 403 lb, soit le double de la moyenne régionale. Dans ce comté, nous sommes de toute évidence en présence d'une solide production domestique. À l'opposé, la production domestique du comté de Portneuf diminue à

³⁸ Nous supposons qu'en 1931, la moyenne de beurre domestique chute en raison de l'ouverture de nouvelles terres de colonisation dans l'arrière-pays. Ces nouvelles fermes sont peu développées et produisent peu de beurre.

partir de 1881 et peine à surpasser le seuil de l'autoconsommation, que nous avons estimé à 120 lb par famille³⁹.

L'examen des moyennes par ferme tirées des données agrégées entre 1871 et 1931 nous laisse néanmoins avec une impression générale de faible productivité pour la région, surtout si l'on tient compte du volume nécessaire pour satisfaire les besoins de la famille. Ces statistiques masquent toutefois toute une dynamique de marché révélée par une analyse plus poussée des données prises directement dans les recensements agricoles de 1871.

En reprenant le chiffre de 120 lb par exploitation pour satisfaire les besoins familiaux, nous avons identifié les fermes avec une production commerciale. Nous avons établi les seuils de la manière suivante: à moins de 200 lb, les fermes produisent essentiellement pour couvrir leurs besoins; de 200 à 499 lb elles le font avec l'intention d'écouler des surplus sur le marché; de 500 à 999 lb, elles produisent essentiellement pour la vente et la majeure partie de leur production prend d'ailleurs le chemin du marché; à 1 000 lb et plus, nous avons affaire à des fermes dont la production est essentiellement commerciale. Ces dernières transforment plus de 25 000 lb de lait par année et s'astreignent donc à un imposant travail de fabrication dont la finalité première vise la recherche d'un revenu.

Afin de mesurer le caractère commercial de la production domestique du beurre, nous avons établi combien de familles produisent plus de 500 lb et destinent ainsi au moins 75 % de

³⁹ La moyenne au Québec se chiffre à six membres par maisonnée en milieu rural. Voir Serge Courville, Jean-Claude Robert et Normand Séguin, *Atlas historique du Québec: le pays laurentien au XIXe siècle; les morphologies de base...*, p.15. Nous avons donc établi à six habitants par maison habitée que nous avons multipliés par la consommation de beurre par capita établie à 20 lb en 1870. Voir la note 37.

leur production vers le marché (Tableau 2-3.) Les résultats jettent un nouvel éclairage sur la production domestique⁴⁰.

Tableau 2-3 Familles produisant plus de 500 lb de beurre dans la région de Québec en 1871

Nombre de familles produisant du beurre	Nombre de familles produisant plus de 500 lb	% de familles produisant plus de 500 lb de beurre
8 301	786	9,5

Source: Données colligées par l'équipe du CIEQ sous la direction de Serge Courville à partir des recensements agricoles de 1871. Données non-publiées⁴¹.

En 1870, 786 familles destinent donc la majeure partie de leur production au marché, soit près de 10 % de toutes les familles productrices de beurre dans la région. Un examen plus serré montre par ailleurs d'importants écarts entre les localités. Certaines spécialisations locales ressortent clairement, notamment dans les comtés de Bellechasse, de Lévis et de Québec. Dans le cas de Bellechasse, près d'une famille sur cinq destine la majeure partie de sa production de beurre à la vente. Encore ici, les moyennes régionales cachent d'importants écarts entre les localités⁴² (Tableau 2-4).

⁴⁰ Les agrégés tiennent compte dans leurs calculs des volumes de toutes les fermes, même de celles produisant très peu ou pas de beurre du tout. Cela influence considérablement les moyennes et laissent ainsi une impression de faibles surplus pour la commercialisation.

⁴¹ Nous tenons à remercier chaleureusement Serge Courville et ses collaborateurs pour l'accès aux données portant sur le recensement agricole de 1871 de la région. Nous avons effectué les calculs à partir des données brutes recueillies par son équipe.

⁴² À titre d'exemple, même le comté « très beurrier » de Bellechasse compte certaines paroisses peu alignées sur la production destinée au marché, ce qui diminue la valeur moyenne de ce comté.

Tableau 2-4 Fermes produisant plus de 500 lb de beurre dans la région de Québec, par comté et par localités (1871)

Nombre de ferme déclarant du beurre				Nombre de ferme déclarant du beurre			
Localités	Total	Déclarant 500 lb et plus		Localités	Total	Déclarant 500 lb et plus	
Comté de Québec				Comté de Portneuf			
Saint-Colomban	0	0	0,0%	Grondines	188	5	2,7%
Sainte-Foy	115	6	5,2%	Saint-Casimir	277	2	0,7%
Ancienne-Lorette	262	5	1,9%	Deschambault	237	4	1,7%
Jeune-Lorette	347	18	5,2%	Saint-Alban	225	4	1,8%
Charlesbourg	235	9	3,8%	Portneuf	181	11	6,1%
Beauport	183	6	3,3%	Cap Santé	161	3	1,9%
Saint-Dunstan	57	12	21,1%	Saint-Basil	240	9	3,8%
Stoneham	52	6	11,5%	Saint-Raymond	406	8	2,0%
Tewkesbury	33	5	15,2%	Pointe-aux-Trembles	173	10	5,8%
Valcartier	99	42	42,4%	Neuveville	119	5	4,2%
Saint-Gabriel Ouest	126	16	12,7%	Saint-Augustin	228	40	17,5%
	1509	125	8,3%	Sainte-Catherine	175	26	14,9%
Comté de Montmorency				Écureuil	70	6	8,6%
Saint-Laurent	107	27	25,0%		2680	133	5,0%
Saint-Pierre	111	3	2,7%	Comté de Bellechasse			
Saint-Jean	138	9	6,5%	Beaumont	136	15	11,0%
Sainte-Famille	115	6	5,2%	Saint-Charles	270	63	23,35
Saint-François	68	0	0,0%	Saint-Gervais	306	49	16,0%
Ange-Gardien	87	3	3,4%	Saint-Michel	194	62	32,0%
Laval	99	9	9,1%	Saint-Raphaël	334	11	3,3%
Château Richer	161	4	2,5%	Saint-Valier	181	49	27,1%
Sainte-Anne	125	3	2,4%		1421	249	17,5%
Saint-Joachim	90	8	8,9%	Ville de Lévis			
Saint-Ferréol	46	1	2,2%	Quartier Saint-Laurent	2	0	0,0%
Saint-Tite	81	0	0,0%	Quartier Lauzon	6	1	16,7%
	1228	73	5,9%	Quartier Notre-Dame	31	0	0,0%
Comté de Lévis				Quartier Bienville	9	0	0,0%
Saint-Henri	296	65	22,0%	Lauzon	29	1	3,4%
Saint-Jean-Chrysostome	168	15	8,9%	N-D-de-la-Victoire	84	28	33,3%
Etchemin	75	6	8,0%	Saint-Joseph	129	19	14,7%
Saint-Nicolas	235	47	20,0%		290	49	16,9%
Saint-Étienne	100	5	5,0%	Ville de Québec			
Saint-Lambert	204	14	6,9%	Saint-Roch Sud	1	1	s.o.
	1078	152	14,1%	Saint-Roch Nord	64	3	4,7%
				Banlieue Nord	17	1	5,9%
				Banlieue Sud	7	0	0,0%
				Quartiers centraux	8	0	0,0%
					97	5	5,2%

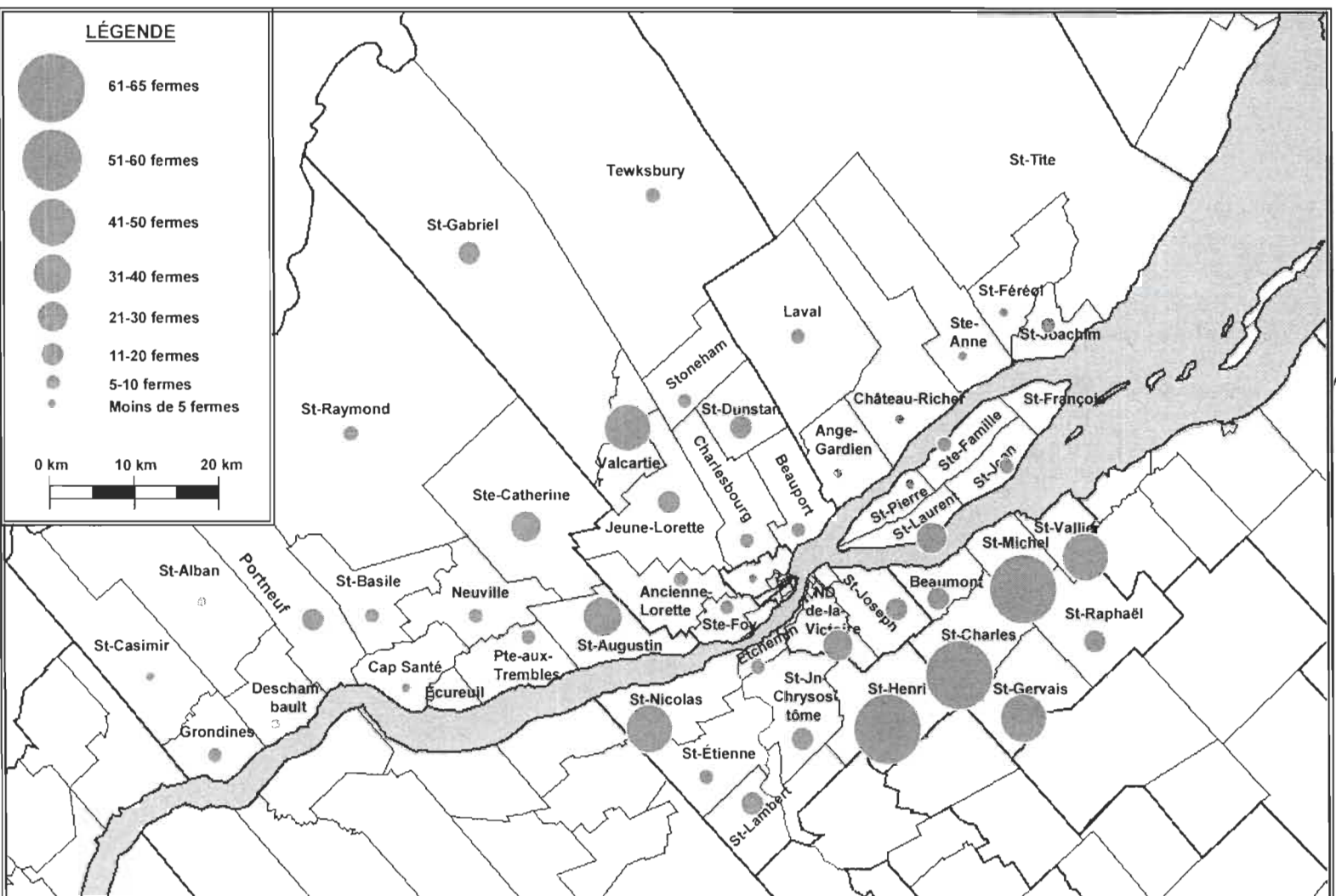
Source: Données recueillies par l'équipe du CIEQ sous la direction de Serge Courville à partir des recensements agricoles de 1871.

Source: Données recueillies par l'équipe du CIEQ sous la direction de Serge Courville à partir des recensements agricoles de 1871.

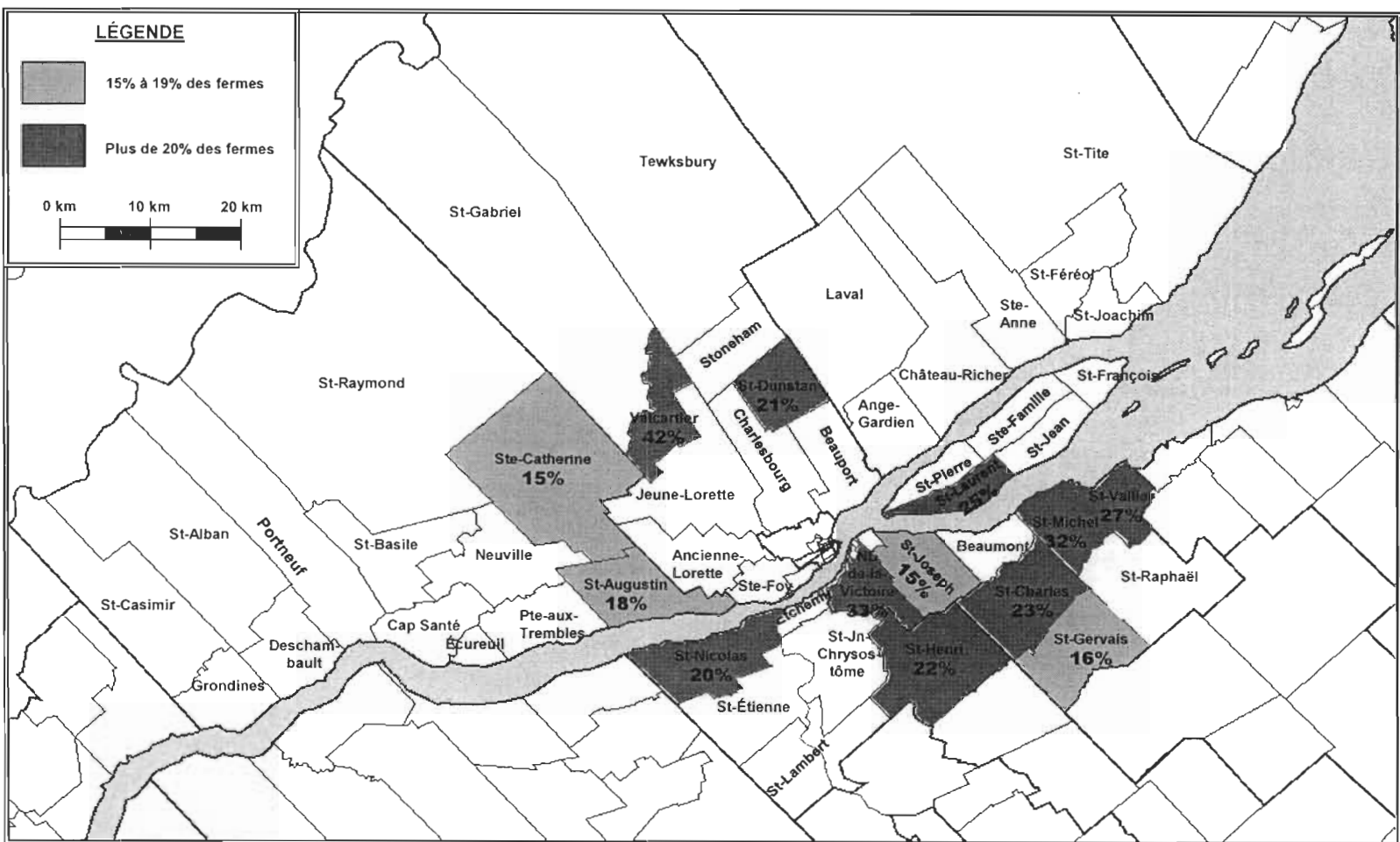
Comme l'indique le Tableau 2-4, certaines localités privilégient une orientation nettement commerciale. C'est le cas de Valcartier, dans le comté de Québec, où 42 % des fermes productrices de beurre le font dans des quantités de plus de 500 lb. C'est également le cas de la localité de Notre-Dame-de-la-Victoire dans le comté de Lévis, où près du tiers des familles productrices destinent l'essentiel de leur beurre à la vente. On retrouve une situation semblable dans la paroisse de Saint-Laurent sur l'île d'Orléans avec une proportion de 25 % des familles. Les localités de Saint-Vallier, Saint-Michel et Saint-Charles dans le comté de Bellechasse suivent cette même orientation commerciale de la production de beurre domestique. Ces fermes engagées dans le négoce de beurre sont principalement situées sur la rive sud du fleuve (Carte 2-1⁴³). On doit néanmoins interpréter ces données avec prudence puisque les comtés comportent d'importantes disparités en ce qui a trait à leur superficie et leur population agricole. La Carte 2-2 présente les localités où on rencontre un plus grand pourcentage de fermes davantage axées sur la commercialisation du beurre. Encore une fois, on remarque que plusieurs des localités sont situées sur la rive sud du fleuve.

⁴³ Les fonds de cartes pour la grande région de Québec avec ses subdivisions ont été conçus par les membres du CIEQ et accessibles au public sur le site *Géoria*.

Carte 2-1 Distribution des fermes produisant plus de 500 lb de beurre dans la région de Québec en 1871



Carte 2-2 Localités de la région de Québec avec plus de 15 % de leurs fermes produisant plus de 500 lb de beurre, (1871)

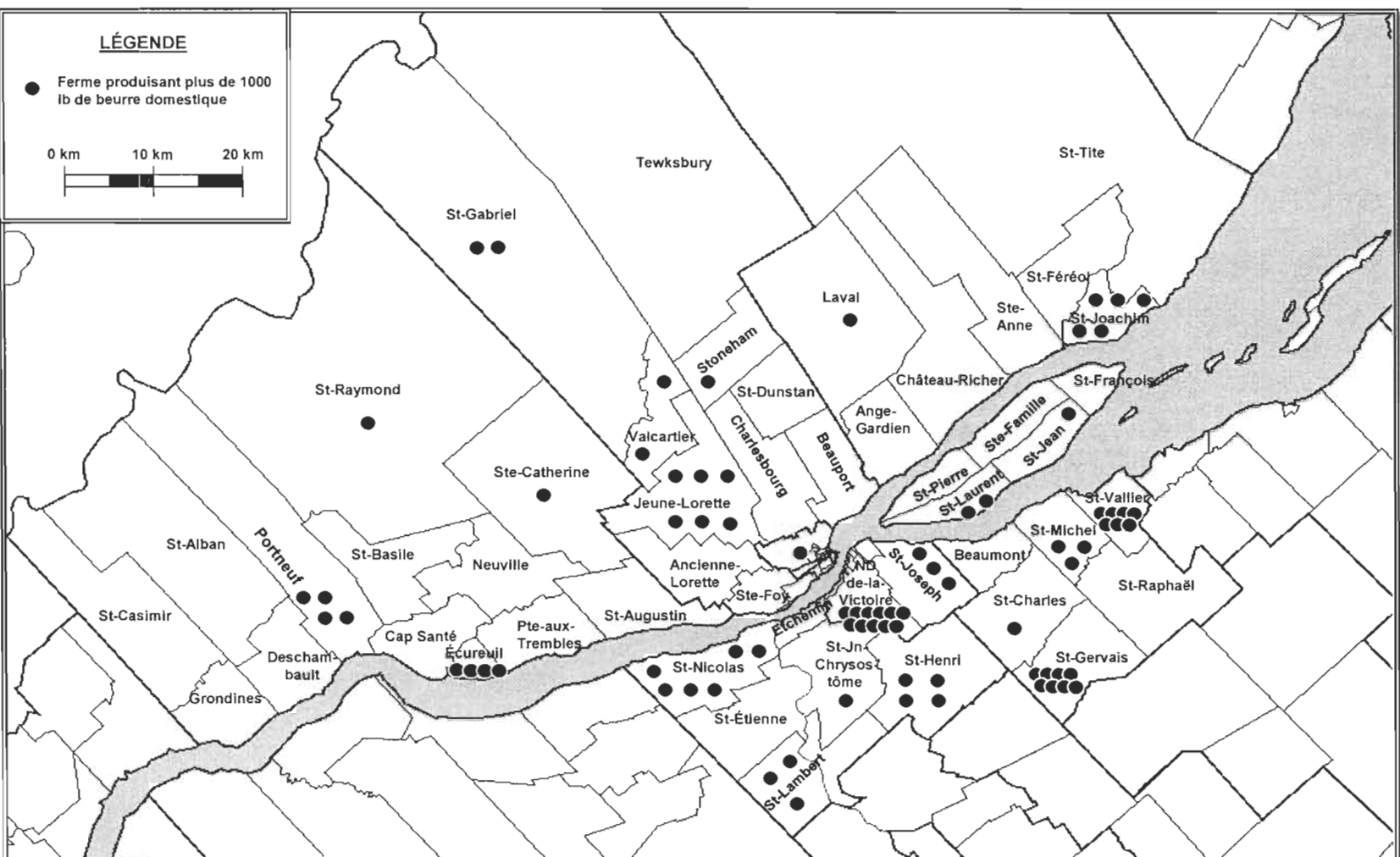


La Carte 2-2 confirme la présence d'une dynamique de production et de commercialisation du beurre domestique canalisant le travail de centaines de familles. Les membres de ces familles préparent, du printemps à l'automne, d'importants volumes de beurre reflétant la vocation de plus en plus commerciale de cette production domestique.

Afin de mieux cerner ces producteurs commerciaux de la grande région de Québec, nous avons retenu pour analyse les exploitations agricoles déclarant produire plus de 1 000 lb de beurre par année. Nous en avons retracé 75 (voir Carte 2-3). De ce nombre, nous avons exclu les fermes appartenant au séminaire de Québec ou à des congrégations religieuses, ou encore à des familles pour lesquelles trop de données manquaient⁴⁴. Nous avons donc conservé 68 unités familiales afin d'en dresser un profil socioéconomique. Ce profil nous permet de lever le voile sur les dynamiques économiques et familiales derrière ces exploitations agricoles bien particulières, comme nous le verrons. En concentrant notre analyse sur ces familles, nous serons en mesure de mieux évaluer l'impact de la commercialisation accrue d'une production domestique « féminine » sur les exploitations agricoles.

⁴⁴ Nous avons exclu une famille de Stoneham pour laquelle nous n'avons pu retrouver les données nominatives (pages manquantes).

Carte 2-3 Distribution des producteurs de plus de 1 000 lb de beurre domestique dans la région de Québec, 1871



2.3.1 Profil socioéconomique des gros producteurs de beurre domestique (1 000 lb et plus)

Les familles produisant plus de 1 000 lb de beurre par année possèdent des fermes prospères et très bien établies. Elles sont toutes, sans exception, propriétaires de leurs terres et plusieurs, dans une proportion de 40 %, ont plus d'une maison. Leurs fermes sont très vastes par rapport à la superficie moyenne observée à la grandeur du Québec à la même époque. Alors qu'en 1871, la superficie moyenne des exploitations agricoles se situe à 75 acres, celle des gros producteurs de beurre affiche une moyenne de 217 acres, dont 140 améliorés⁴⁵. C'est près de trois fois plus que la moyenne québécoise⁴⁶. On peut donc confirmer que ce sont des fermes très bien développées.

Elles comptent habituellement 11 vaches laitières par unité de production avec un écart type relativement faible⁴⁷. On ne retrouve donc pas de familles avec de très gros troupeaux hors normes⁴⁸. Les rendements moyens se situent à 110 lb de beurre par vache⁴⁹. Seule une minorité de

⁴⁵ Les terres de la grande région de Québec suivent en grande partie les vieilles aires seigneuriales où les habitants s'expriment en arpents. Les données sont directement tirées des recensements agricoles et n'ont pas été converties. Afin d'uniformiser nos données avec les moyennes du Québec, nous les avons donc converties selon la formule suivante: l'arpent équivaut à 0,845 acres. Sur les problèmes méthodologiques dans l'utilisation des recensements agricoles canadiens, voir Normand Fortier, « Les recensements canadiens et l'étude de l'agriculture québécoises, 1852-1901 », *Histoire sociale/Social History*, vol. 17, n° 34, 1984: 257-286 et Régis Thibeault, « Les unités de mesure dans les documents officiels du dix-neuvième siècle au Bas-Canada et au Québec », *RHAF*, vol. 43, n° 2, 1989: 221-232.

⁴⁶ Claude Boudreau, Serge Courville et Normand Séguin, *Le territoire*, Sainte-Foy, PUL, « coll. Atlas historique du Québec », 1997, p. 57.

⁴⁷ 10,8 vaches. Nous avons arrondi à 11 vaches. L'écart type est de 2,4. La taille des troupeaux varie de six à 17 vaches laitières.

⁴⁸ C'est cependant le cas des fermes de Saint-Joachim (comté de Montmorency) appartenant au séminaire de Québec. À titre d'exemple, la Grande Ferme garde 44 vaches laitières et produit plus de 7 000 lb de beurre par année. Comme mentionné précédemment, ces fermes ont été

familles semble pratiquer une forme de contrôle laitier en sélectionnant et en ne conservant que les vaches les plus productives. La plupart parviennent à augmenter la production beurrière en ajoutant une vache au troupeau⁵⁰.

En plus de posséder un cheptel laitier 3,5 fois supérieur à la moyenne québécoise, les familles de gros producteurs de beurre s'avèrent d'imposants producteurs porcins. Chaque famille possède en moyenne neuf porcs, soit près de trois fois la moyenne régionale. Elles produisent donc du porc bien au-delà de l'autoconsommation, le but ultime étant clairement de produire en vue de la vente sur le marché. La présence d'un nombre important de porcs ne surprend pas puisqu'il existe une grande complémentarité entre les deux productions pour la majorité des fermes analysées⁵¹. La taille des troupeaux de porcs est habituellement proportionnelle au cheptel laitier possédé. Ainsi, plus le troupeau laitier est gros, plus le nombre de porcs est élevé. Il est toutefois intéressant de noter que certaines familles exploitant des

retranchées de notre analyse car elles emploient une nombreuse main-d'œuvre salariée et ne représentent pas la ferme familiale type.

⁴⁹ 109,6 lb de beurre par vache. Ces rendements sont similaires à ceux observés par Joan Jensen pour la région de Philadelphie en 1850. Joan J. Jensen, *Loosening the Bonds: Mid-Atlantic Farm Women, 1750-185 ...*, voir appendix 16, p. 224.

⁵⁰ Toutefois, certaines familles ne se montrent pas insensibles à cette logique de gestion des effectifs laitiers et la mettent déjà en application près d'un demi-siècle avant que les spécialistes du monde agricole ne l'enseignent et en fassent la promotion auprès de la masse des cultivateurs québécois. On doit d'ailleurs mentionner que nous avons identifié certains de ces grands producteurs de beurre dans les archives des ventes d'effectifs de ferme suite à des inventaires après-décès. Ces fermiers repartent souvent avec la meilleure vache de la famille, soit celle prisée au plus haut prix, ce qui nous laisse croire que certains pratiquent déjà une forme de sélection. Le gros des campagnes d'informations et d'enseignement en contrôles laitiers s'effectue à partir des années 1910. Le ministère de l'Agriculture accentuera ses campagnes d'informations au cours des années 1920 afin d'inciter les agriculteurs à se débarrasser de la « vache qui mange son profit » ou encore de « la vache qui ne paie pas son loyer ». Voir les rapports de la SIL et le *Journal d'Agriculture* pour ces années.

⁵¹ En effet, la confection de beurre laisse un résidu de lait écrémé utilisé par les cultivateurs pour nourrir les petits animaux, notamment les porcs.

troupeaux porcins de 25 individus et plus ne possèdent pas toujours un troupeau laitier correspondant⁵². Il semble ici que plusieurs familles font un peu plus que maximiser l'utilisation des résidus de lait et mènent clairement deux productions agricoles intensives de front, renforçant ainsi les liens qu'elles entretiennent avec le marché.

Si c'est sans grande surprise que nous avons relevé l'importance prise par la production porcine, nous nous serions attendue à ce que la production ovine connaisse une baisse significative dans la mesure où les fermes analysées semblent déjà concentrer leurs efforts sur les productions laitière et porcine. Nous avons constaté qu'elles conservent presque toutes un troupeau moyen de 18,6 moutons par ferme, soit un peu plus de trois fois la moyenne régionale et québécoise. Dans la mesure où la production ovine n'est pas complémentaire de la production laitière, cela indique donc que les cultivateurs cherchent délibérément à diversifier leurs productions animales tout en générant le plus de surplus possibles pour la vente. En effet, la taille des troupeaux montre que cette production ne vise pas uniquement la satisfaction des besoins de la famille en viande et en laine puisque plusieurs conservent une trentaine de têtes. Encore une fois, s'impose l'hypothèse d'une production destinée aux marchés.

Les familles les plus performantes en production de beurre sont donc à la tête d'imposantes exploitations agricoles, très diversifiées, produisant en plus grand volume que la moyenne des établissements de l'époque, loin des niveaux d'autoconsommation. Bien qu'elles

⁵² Ainsi, les Blais de Saint-Vallier (Bellechasse) élèvent 24 porcs alors qu'ils possèdent 11 vaches. Si l'on se réfère aux moyennes observées pour le groupe étudié, les Blais possèdent un nombre moyen de vaches mais gardent 2,5 fois plus de porcs. Le cas des Fisette de Saint-Michel (Bellechasse) illustre encore mieux cette situation: cette famille détient 27 porcs alors que leur troupeau de vaches compte dix têtes. Dans ce dernier cas, l'importance de la production porcine peut amener à penser que la production laitière était accessoire à l'élevage porcin.

destinent la majeure partie de leur production à la vente, elles n'empruntent toutefois pas la voie de la spécialisation agricole et semblent même privilégier la diversification. Un examen attentif des terres emblavées montre une grande diversité dans les types de productions céréalières cultivées. Nous avons toutefois noté des différences significatives entre les localités.

Ainsi, dans celles de Saint-Gabriel et de Valcartier, dans le comté de Québec, les familles de fermiers préparant plus de 1 000 lb de beurre adoptent toutes un même profil de production axée essentiellement sur le foin, l'avoine et les pommes de terre⁵³. On y trouve peu de petites cultures végétales vouées à l'autoconsommation. Dans ces deux localités, s'amorce une certaine « spécialisation » agricole orientée sur un nombre plus limité de produits destinés au marché: le beurre, les pommes de terre, l'avoine et le foin.

À l'inverse, dans certaines localités, plusieurs petites productions en accompagnent d'autres plus importantes. Ainsi, à Notre-Dame-de-la-Victoire et à Saint-Nicolas, plusieurs très gros producteurs de beurre cultivent – en plus du foin, de l'avoine et des pommes de terre – de petites quantités de blé, de seigle, de pois, de tabac, de chanvre et de lin. De façon assez étonnante, les plus gros producteurs beurriers sont très souvent les plus diversifiés. La diversité dans les productions ne vise cependant que la satisfaction des besoins de la famille et seules les productions de beurre, de porcs, de moutons et de foin possèdent une teneur nettement commerciale. Il semble donc y avoir des différences significatives entre les localités. Il apparaît ici que les traditions culturelles, la localisation et les caractéristiques du milieu influencent la persistance de productions plus anciennes. Ainsi, les régions dont la mise en valeur remonte aux

⁵³ Même leurs voisins adoptent ce modèle de production qui apparaît généralisé à l'ensemble des cultivateurs de cette localité.

premiers établissements de la colonie présentent habituellement une plus grande diversification de leurs productions. Les exploitants agricoles y maintiennent des productions comme la culture des pois et du blé de printemps. Le maintien de ces cultures n'altère cependant en rien leur orientation résolument commerciale de la production de beurre et de leurs élevages porcins et ovins.

Ce constat de « pluri-production » chez les gros producteurs de beurre soulève la question de la spécialisation agricole ou plutôt de son absence. Pourquoi ces familles maintiennent-elles des profils agricoles diversifiés malgré la possibilité de se spécialiser dans la production beurrière? Doit-on parler de refus de se spécialiser? Cette question, bien que pertinente, nous apparaît encore prématurée en ce qui concerne la grande région de Québec en 1870, les conditions nécessaires à la spécialisation agricole n'étant tout simplement pas encore réunies.

En effet, le marché des denrées périssables de Québec n'est pas encore suffisamment développé pour maintenir une spécialisation agricole comme c'est le cas des ceintures périurbaines de New York, de Philadelphie et à un degré moindre Montréal. Alors que ces grandes villes du nord-est du continent battent au rythme d'une industrialisation et d'une immigration qui gonflent la demande urbaine pour les produits agricoles à un rythme accéléré, Québec vit les contrecoûts d'une difficile transition vers une économie industrielle. Entre 1860 et la fin des années 1870, les chantiers navals, qui avaient animé la vie ouvrière des faubourgs, ferment leurs portes les uns après les autres. La ville perd également son titre de capitale parlementaire de la colonie et tout le personnel politique qui s'y greffait. Finalement, le départ définitif de la garnison militaire marque un autre coup dur pour l'économie et la démographie de

la ville. Les années 1860 et 1870 constituent donc une période difficile pour Québec entravant sérieusement la voie à une spécialisation dans les activités laitières.

La prudence des agriculteurs s'explique aussi par le fait que la spécialisation est toujours relativement inconnue des milieux ruraux québécois. D'ailleurs, à cette époque, d'aucuns ne la préconisent puisque qu'elle est perçue comme trop risquée. En diversifiant leur production, les exploitants peuvent éventuellement éviter une trop grande dépendance à un seul marché et ainsi se protéger des fluctuations de la demande. En cas de chute drastique des prix, ils se rabattent sur leurs autres productions pour compenser d'éventuelles pertes⁵⁴. Les principaux ténors de l'agriculture au Québec ont habituellement comme mot d'ordre de produire le plus possible pour le marché et de consommer le moins de biens achetés, ce qui implique de mener plusieurs productions plus commerciales de front, tout en maintenant une multitude d'activités productives ayant l'autoconsommation comme finalité⁵⁵. Cet idéal agricole en grande partie incarné par nos familles de gros producteurs beurriers repose toutefois sur des rapports sociaux de genre qui sont loin d'être neutres. En procédant à une analyse plus systématique des structures familiales de ces familles, nous avons tenté d'identifier ces dynamiques.

⁵⁴ On peut également penser que les cultivateurs de l'époque redoutent la monoproduction en raison des risques inhérents qu'elle implique. Plusieurs doivent craindre qu'une épizootie n'emporte en quelques jours ce qui constitue souvent le travail de toute une vie. Avant l'âge des antibiotiques et de la vaccination massive des animaux de ferme, il nous apparaît plutôt sage que les exploitants agricoles aient voulu diversifier leurs productions animales.

⁵⁵ Christian Dessureault, « L'égalitarisme paysan dans l'ancienne société rurale de la vallée du Saint-Laurent : éléments pour une ré-interprétation », *RHAF*, vol. 40, no 3, 1987 : 373-407.

2.3.2 Structures familiales et cycles de vie

Les familles produisant plus de 1 000 lb de beurre par année en 1871 comptent généralement plus de membres que les autres familles de la terre. Alors que la moyenne québécoise tourne autour de six individus par maisonnée, elles en ont 8,8, incluant la main-d'œuvre extérieure au noyau familial. En excluant les employés, la taille moyenne des maisonnées des gros producteurs de beurre se situe à 8,1 membres apparentés⁵⁶, soit de deux à près de trois individus de plus que la moyenne des familles rurales québécoises de l'époque⁵⁷.

2.3.2.1 La main-d'œuvre masculine et les cycles de vie

La superficie des terres cultivées suppose une importante main-d'œuvre masculine. Dans 80 % des cas, le travail d'un seul homme ne suffit pas. En effet, la moyenne de travailleurs masculins à temps plein par ferme se chiffre à 2,4⁵⁸. Cette main-d'œuvre se recrute généralement au sein même de la famille. En effet, les pères travaillent habituellement avec au moins un fils en

⁵⁶ Les recensements de 1871 n'indiquent pas le lien de filiation entre les individus. Il est toutefois relativement aisé de les identifier. Ceux-ci sont, dans la plupart des cas: père, mère, grands-parents, beaux-parents, enfants, frères, sœurs ou beaux-frères et belles-sœurs.

⁵⁷ Nous pouvons expliquer cette situation au fait que la plupart des familles sont à la fin du cycle de vie, comme nous le verrons plus loin.

⁵⁸ Ce nombre s'apparente à celui établi par Christian Dessureault et Yves Otis pour leur étude de sept paroisses de la région de Montréal entre 1852 et 1871. Ces derniers ne différencient pas les sexes des travailleurs, ce que nous avons cependant fait. Si nous ajoutons la portion féminine de la main-d'œuvre familiale, nous arrivons à une moyenne de près de cinq travailleurs à temps plein par exploitation. Le nombre relativement élevé de travailleurs se rapporte à une famille ayant atteint la fin du cycle d'accumulation et étant sur le point de procéder à la redistribution du patrimoine familial entre les enfants. Christian Dessureault et Yves Otis, « L'impact du cycle de vie sur l'évolution des structures agraires dans la région de Montréal au milieu de XIX^e siècle », dans C. Dessureault, J.A. Dickinson et J. Goy, sous la direction, *Famille et marché XVI^e-XX^e siècles...*

âge de les seconder, entre 16 et 25 ans⁵⁹. Plusieurs de ces familles (25 %) ont cependant la chance de compter sur deux et quelquefois trois fils (10 %) travaillant à temps plein au côté du père. Quand la main-d'œuvre familiale se montre insuffisante, les familles doivent recourir au salariat pour suffire à la tâche. Le quart d'entre elles embauchent d'ailleurs un domestique masculin à temps plein⁶⁰. Nous savons peu de choses sur les origines sociales de ces « hommes engagés ». Nos sources indiquent qu'ils sont habituellement très jeunes, un peu moins de 25 ans en moyenne, célibataires et sans dépendant.

Tous les grands producteurs n'ont cependant pas la chance d'être secondés dans leurs travaux agricoles. En fait, 20 % de tous les chefs de famille besognent à toute fin pratique sans aide familiale ou salariée. Compte tenu de l'étendue des terres à cultiver, il est vraisemblable que ces cultivateurs recourent à une main-d'œuvre extérieure de manière ponctuelle, principalement

⁵⁹ Dans les rares cas où ils sont plus jeunes –le plus jeune ayant 14 ans– nous les avons considérés comme travaillant à temps plein puisque les recenseurs ont spécifié « cultivateur » pour leur principale activité. Ce titre laisse supposer que le jeune homme travaille à temps plein sur la terre avec une relative autonomie. Nous avons rencontré quelques rares cas où ce sont des frères qui travaillent ensemble.

⁶⁰ 24 % pour être plus précis. Dans les recensements, on retrouve cette main-d'œuvre masculine salariée sous le vocable « domestique » et « serviteur ». Nous avons considéré les deux « fermiers » recensés comme des domestiques. Nous croyons que ces « fermiers » ne louent pas une parcelle de terre ou un roulant de ferme mais reçoivent plutôt un salaire pour leur travail en plus de jouir de l'usufruit de la terre qu'ils travaillent pour nourrir et vêtir leur famille. Les surplus ne leur reviennent pas en propre, mais plutôt à la famille qui les engage. Les deux fermiers rencontrés ont respectivement 33 et 55 ans, et sont plus âgés que la moyenne des domestiques. Ils vivent avec femme et enfants. Un des fermiers et sa famille partage la même maison que son employeur alors que le second réside dans une maison distincte appartenant néanmoins à la famille qui l'engage. En raison de leur âge et de leur état matrimonial, nous croyons que les fermiers jouissent d'un statut social supérieur aux domestiques, leur conférant davantage d'autonomie dans l'organisation du travail.

au moment des récoltes. Nous avons noté que la plupart des chefs de familles dans cette situation sont dans la trentaine et n'ont donc pas encore de fils en âge de les épauler⁶¹.

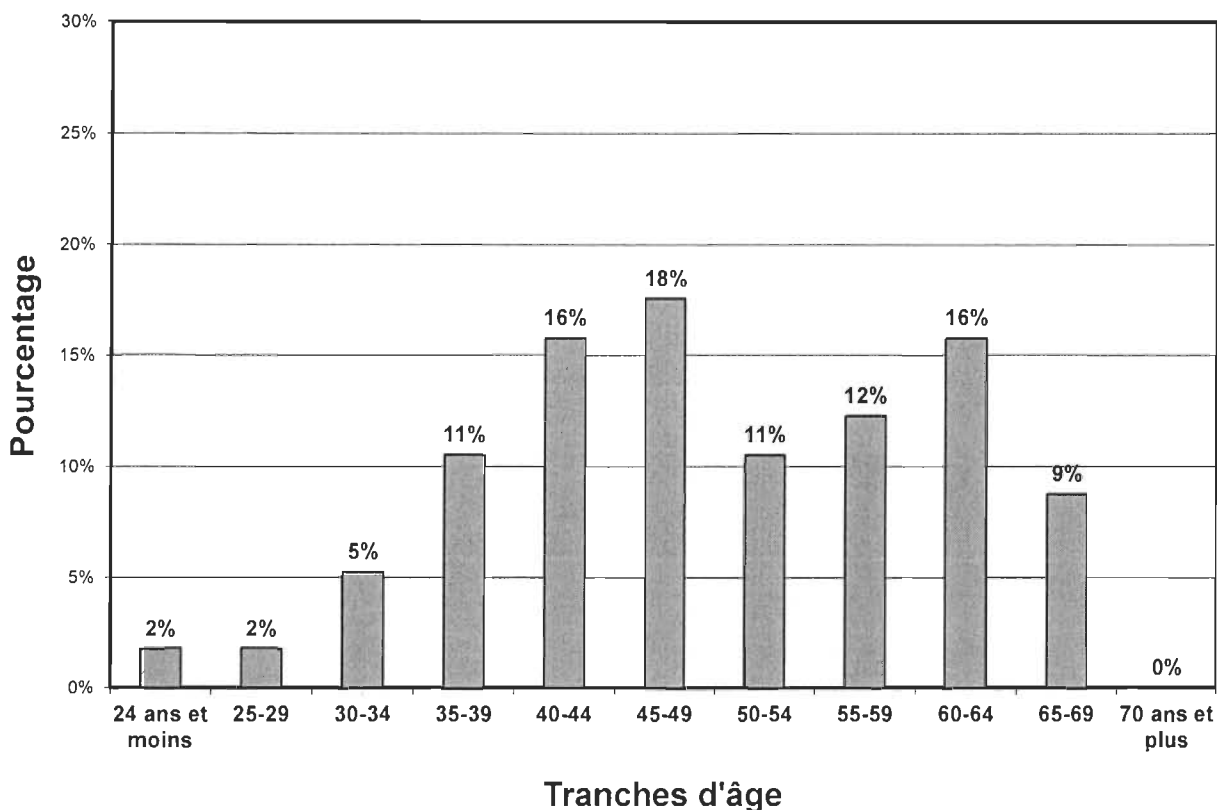
L'âge médian des chefs de familles se situe à 49,1 ans, ce qui indique que la plupart des agriculteurs ne parviennent à franchir le seuil des 1 000 lb de beurre par année qu'après un peu plus de 20 années de travail⁶². Seule une petite minorité hérite d'une situation privilégiée et s'établit sur des fermes affichant déjà des rendements supérieurs (Graphique 2-1)⁶³. Le graphique montre, par ailleurs, que 16 % des chefs de famille y parviennent dans la trentaine après seulement une dizaine d'années à la tête d'une exploitation agricole, nous laissant croire que de ces derniers auraient reçu de leurs parents non seulement une terre mais aussi des cheptels non négligeables.

⁶¹ La moitié de tous les cultivateurs qui n'a pas d'aide masculine sur une base permanente est dans la trentaine. L'autre tiers des familles a seulement un fils en âge d'aider. Seule une famille engage un domestique malgré la présence de deux fils.

⁶² Nous avons saisi l'âge des pères mentionné dans les recensements. Les familles multigénérationnelles (habituellement les donateurs et les donataires) ont été exclues des calculs. Nous avons cependant inclus les familles où les donateurs nous apparaissent clairement trop âgés pour participer activement au travail. Ces derniers étaient généralement des septuagénaires ou encore des octogénaires. Dans ces derniers cas, nous avons pris l'âge des donataires. Nous avons exclu les familles composées uniquement de frères et sœurs n'ayant pas d'enfant. Nous avons ainsi retenu pour des fins de calcul, 58 familles.

⁶³ Le cas d'Eugène Dusseault, 21 ans, marié et sans dépendant mais vivant avec ses deux sœurs, son frère et Blandine, la grand-mère de 91 ans, en constitue un exemple. Cette dernière aurait également pu être la grand-tante du côté paternel. Selon le recensement, elle est présentée comme un membre de la famille Dusseault.

Graphique 2-1 Âge des exploitants agricoles de la région de Québec qui possèdent une ferme produisant plus de 1 000 lb de beurre par année (1871). Par tranches d'âge.



Source: *Recensements du Canada*, 1871.

Le Graphique 2-1 montre une augmentation graduelle par tranches d'âge du nombre des exploitants agricoles. On peut donc bien voir une présence importante dans la trentaine et surtout la quarantaine. Le début de cinquantaine pourrait toutefois ouvrir sur une période plus difficile où le pourcentage de chefs de famille ayant des exploitations produisant plus de 1 000 lb chute à 11 % pour ensuite rebondir à l'aube de la soixantaine avec 16 % pour finalement disparaître après 70 ans.

Ce qui se dégage de ce graphique est sans surprise. Plusieurs pères de familles atteignent un cheptel de dix à 11 vaches à la fin de la trentaine et tout au long de la quarantaine. Cette

période de leur vie correspond également au moment où les fils aînés sont âgés entre 15 et 24 ans. Ces familles enregistrent donc un premier sommet en ce qui a trait au nombre de travailleurs masculins vaquant à temps plein aux différents travaux de la ferme. Pendant la quarantaine, les pères peuvent ainsi compter sur l'aide précieuse des aînés pour augmenter la valeur productive de leurs terres sans devoir la redistribuer puisque ceux-ci ne sont pas encore en âge de se marier. À cet égard, les ménages paysans étudiés se forment tôt, habituellement dans la vingtaine⁶⁴.

Les données recueillies pour 1871 nous offrent une perspective synchronique de ces familles. Afin de mieux cerner leurs destins et leurs dynamiques internes, nous avons tenté de les retracer dans les recensements de 1861 et de 1852, lorsque cela était possible, afin d'effectuer une analyse avec un peu plus de recul dans le temps. Cette dernière approche offre toutefois son lot d'écueils méthodologiques. Le recensement de 1852 s'avère incomplet pour la grande région de Québec; les données de plusieurs localités ayant été détruites⁶⁵. Quant au recensement de 1861, la sécheresse de l'été, qui aurait affecté les volumes de lait produit, de même que les appréhensions

⁶⁴ À l'instar de ce que Gérard Bouchard a observé pour le Saguenay. Nous avons initialement identifié les femmes de 40 ans et moins et avons soustrait l'âge du premier né afin d'établir l'âge des mères au premier accouchement. Les cas de remariages pour l'épouse (peu fréquents) ou les situations plus ambiguës ont été exclus du calcul afin de ne pas biaiser les résultats. Pour les épouses, nos chiffres indiquent l'arrivée d'un premier enfant entre 20 et 21 ans, soit un mariage dès l'âge de 19 ou 20 ans. Le même type de calcul avec des précautions similaires a été effectué pour les hommes. L'âge moyen est de 27,5 ans à l'arrivée d'un premier enfant, insinuant un âge moyen entre 25 et 26 ans au mariage. Nos résultats sont très semblables à ceux de Gérard Bouchard pour la grande région du Saguenay et de ceux de Danielle Gauvreau et Patricia Thornton pour la grande région montréalaise. Gérard Bouchard, *Quelques arpents d'Amérique...*; Patricia Thornton and Danielle Gauvreau, « Reconciling Cross-Sectional and Longitudinal Measures of Fertility, Quebec 1890-1900 » *History and Computing*, vol. 14, n° 1/2, 2002 : 129-152. D'autres chercheurs mieux outillés que nous pourront effectuer des calculs plus précis à partir de la base de données BALSAC afin de raffiner les résultats.

⁶⁵ Les localités Saint-Joseph de la Pointe-Lévis (sous-district 80), Saint-Nicolas, Saint-Jean Chrysostome, Beauport, Saint-Ambroise, Deschambault, Alton, Saint-Basile, Écureuils, Sainte-Foy, Saint-Casimir et Grondines.

des cultivateurs qui, « craignant les taxes[,] ont sans doute diminué la valeur réelle de leur propriété [et de leurs avoirs]⁶⁶ » comme le note un recenseur, nous amène à interpréter les chiffres avec beaucoup de prudence⁶⁷. Aussi, plusieurs des 68 ménages identifiés comme de grands producteurs en 1871 n'ont pu être retrouvés en 1861⁶⁸. Les raisons peuvent être variées : mobilité sur le territoire ou encore le ménage de 1871 n'était pas encore constitué en 1861. Nous avons malgré tout pu retracer 37 de ces familles dans les deux recensements (1861 et 1871)⁶⁹. De ce nombre, un peu plus du tiers, soit 13 familles, étaient déjà de très grands producteurs en 1861⁷⁰.

⁶⁶ Note du recenseur dans la localité de Laval, dans le comté de Montmorency (Bobine C-1299). Il nous semble que les habitants de Saint-Laurent sur l'île d'Orléans en auraient fait tout autant. Les valeurs de cette localité sont en moyenne près de deux fois moindres de celles des autres paroisses de l'île. Le recenseur en charge de la localité de Charlesbourg inscrit qu'il a lui-même réajusté les chiffres afin qu'ils reflètent davantage la réalité. L'examen des données du recensement de 1861 nous a également laissé avec l'impression que certains paysans sous-estimaient leur production. À titre d'exemple, la famille E. Maranda déclare 10 vaches et une production de 200 lb de beurre et 16 lb de fromage, ce qui nous apparaît anormalement faible. La décennie suivante, la même famille Maranda déclare posséder huit vaches desquelles elle tire 1 000 lb de beurre...

⁶⁷ Les recenseurs notent la faiblesse des récoltes et de la production agricole en général par rapport aux années précédentes. Enfin, le recensement a été effectué dans les mois de janvier et de février, ce qui pourrait avoir eu un impact sur le nombre de têtes de bétail gardées par les familles.

⁶⁸ Nous avons effectué la recherche de ces familles à partir des localités. L'âge des membres de la famille, le nom du conjoint et des enfants ont permis de valider qu'il s'agit de la même famille. Rappelons qu'en 1871, 20 chefs de famille ont 44 ans et moins et il se pourrait que plusieurs de ces ménages n'aient pas encore été formés en 1861 ou encore vivaient toujours avec le donateur et sa famille, rendant difficile leur identification et leur localisation dans les recensements.

⁶⁹ De ces 37 familles, 13 déclarent une production beurrière de plus de 1 000 lb en 1861. Une seule d'entre elles, celle d'Hilaire Arseneault de Saint-Gervais de Bellechasse, maintient une production de plus de 1 000 lb sur près de trois décennies (1852, 1861 et 1871).

⁷⁰ Il faut toutefois mentionner qu'on retrouve deux fois moins de familles avec une production de plus de 1 000 lb en 1861 (34 en 1861 et 68 en 1871). Rappelons ici que les fermes du séminaire de Québec et celles des congrégations religieuses n'ont pas été retenues dans ce calcul.

Quant à la structure d'âge des exploitants qui produisent plus de 1 000 lb de beurre en 1861, elle est relativement similaire à celle des exploitants recensés en 1871, avec une concentration de pères âgés entre 40 et 49 ans suivie d'une chute continue une fois passé le cap des 50 ans⁷¹. Il semble ici que le cycle de vie influe grandement sur les niveaux de production et que la plupart des exploitants atteignent les niveaux de 1 000 lb et plus que lorsqu'ils sont à la toute fin de la phase d'accumulation avant qu'il n'y ait une redistribution du patrimoine familial.

Cette redistribution des effectifs laitiers se fait-elle au profit des filles ou des garçons? Dans quelle mesure la hausse de la commercialisation du beurre domestique affecte-t-elle les vieilles traditions paysannes associant les vaches à l'univers féminin sur la ferme? Nous avons tenté de répondre à ces questions en vérifiant si, dans ce contexte d'intensification de la commercialisation du beurre domestique, les parents dotent toujours leurs filles d'une vache à leur mariage.

Des coups de sonde dans les greffes des notaires de la région (notamment les notaires Désiré Larue et Louis-Napoléon Carrier) laissent présager que cette pratique est toujours présente dans la grande région de Québec. Nous avons d'ailleurs trouvé plusieurs contrats de mariage où les parents dotent toujours leur fille d'une vache et de quelques animaux. Un examen d'un peu plus de 110 contrats de mariage⁷² entre 1868 et 1880, montre que près du tiers comportent toujours une telle clause. Ceci dit, déjà à cette époque, la grande majorité (70%) n'en fait pas

⁷¹ Voir annexe 2.

⁷² Pour la plupart enregistrés par le notaire Carrier, dont les clients sont pour l'essentiel des cultivateurs de Saint-Henri-de-Lévis. Rappelons que cette localité compte le plus grand nombre de familles avec une production de plus de 500 lb de beurre dans la région de Québec en 1871. Voir Tableau 2-4.

mention. Cette pratique était-elle déjà entrée en désuétude? Dans ces travaux sur les rituels paysans, Anne-Marie Desdouits mentionne que dans le cas de la Côte-de-Beaupré pour les années 1920-1930, « très peu de filles reçoivent encore quelques animaux (vaches ou moutons) en guise de dot bien que la coutume ait eu cours auparavant⁷³ », ce qui suggère un déclin certain sur la rive-nord de la grande région de Québec au cours des premières décennies du XX^e siècle.

Nous avons tenté d'évaluer si cette tradition était toujours vivante dans les années 1870 au sein des familles de grands producteurs de beurre. Cette recherche s'est avérée ardue pour une étude comme la nôtre qui couvre un vaste territoire et qui implique une recherche dans les greffes de plusieurs notaires⁷⁴. De plus, cette information est souvent incluse dans les contrats de mariage, les actes de donation ou encore les testaments des parents rendant l'exercice encore plus difficile puisqu'il faut nécessairement recouper l'information trouvée dans tous ces documents. Nous avons certes pu identifier quelques cas pour lesquels on ne peut cependant tirer de conclusion claire et définitive pour l'ensemble des familles de grands producteurs de beurre domestique⁷⁵.

⁷³ Anne-Marie Desdouits « Les rituels du mariage paysan sur la Côte-de-Beaupré et dans la Beauce » in Gérard Bouchard et Serge Courville, dir., *La construction d'une culture. Le Québec et l'Amérique française*, Sainte-Foy, PUL, 1993 p. 318. Notons toutefois que le maintien de cette tradition varie selon les régions. À titre d'exemple, Marie-Josée Huot mentionne que des jeunes mariées apportent en « dot » des poules, un cochon et une vache dans la première moitié du XX^e siècle. « Les pratiques rituelles entourant le mariage dans les régions du Saguenay et de Charlevoix », M.A. (Études régionales), Université du Québec à Chicoutimi (UQAC), 1991, p. 57.

⁷⁴ Mentionnons ici qu'une même famille fait souvent affaire avec plusieurs notaires, ce qui rend la tâche encore plus ardue.

⁷⁵ Le contrat de mariage de Marguerite Talbot, fille de Jean-Baptiste Talbot de Saint-Gervais (1 100 lb de beurre), ne fait aucune mention d'animaux. (Notaire Désiré Larue, pièce 915, 15 juillet 1871). Toutefois, dans un acte de donation effectué l'année suivante, il ordonne à son fils

Nous avons tenté de contourner cette difficulté par l'examen de l'évolution de la production de ces familles entre 1861 et 1871. Cette fois-ci, nous avons porté une attention bien particulière à celles qui établissent des enfants au cours de cette décennie. Dans quelle mesure ces établissements affectent-ils la production des parents? Le départ des filles influe-t-il sur la production familiale? Davantage que l'établissement des garçons? Nous avons ainsi identifié pour chaque famille le nombre d'enfants ayant quitté l'unité familiale entre 1861 et 1871⁷⁶ et

Moïse de pourvoir Marguerite (déjà mariée) des mêmes effets que ceux décrits pour le futur mariage de sa fille cadette Catherine. Moïse doit donner à sa sœur Marguerite (et plus tard à Catherine lorsqu'elle se mariera) : une vache à lait, une mère moutonne et un cochon à son mariage (Notaire Désiré Larue, pièce 1059, 17 avril 1872). Ici, on peut remarquer que Marguerite a dû attendre l'établissement de son frère Moïse avant de recevoir sa part. Le contrat de mariage de Marie Paré, fille de Pierre Paré (1 000 lb de beurre en 1871), ne fait aucune mention d'animaux. (Notaire Désiré Larue, pièce 2535, 2 mai 1880). Les actes concernant les établissements des deux garçons Paré ne font aucune mention des sœurs. Dans la famille de Théophile Brouard (1 000 lb en 1871), le contrat de mariage de sa fille Zorilla ne comporte pas d'animaux (une commode, un coffre et ses hardes). Pièce 5933, 18 juillet 1880, Notaire François Bourget. Toutefois, le contrat de mariage d'Adéline Morrisset, fille de Jean Morrisset et d'Olympe Morin (1750 lb beurre en 1871) mentionne qu'elle apporte une vache. (Pièce 2879, 20 février 1865, Notaire François Bourget). Le contrat de mariage d'Henriette Vallières, fille de Louis Vallières (1 000 lb en 1871), mentionne, en 1862, que « la future épouse [apporte] un lit complet et garni d'une double garniture, une demi-douzaine de couteaux, fourchettes, assiettes, cuillers et bols, une demi-douzaine d'essuie-mains, deux nappes, une coffre, une commode, une vache, une moutonne et la somme de cinquante louis ». (Pièce 2331, 29 septembre 1862, notaire François Bourget). Sa sœur Émeline Vallières, qui se marie près de 20 ans plus tard, ne voit rien de spécifié dans son contrat de mariage, outre une commode et des hardes. (Pièce 6299, 10 juillet 1881, Notaire François Bourget). Rien dans les donations des frères pour compenser Émeline ou encore Henriette. (Pièce 3232 donation à Antoine Vallières, 25 janvier 1867 et pièce 6109, 9 janvier 1881, Notaire François Bourget).

⁷⁶ Pour ce faire nous avons reconstitué 43 familles. Outre les 37 qui déclarent 1 000 lb en 1871 et qui ont été retracées en 1861, nous avons pris celles qui en 1861 comptaient 1 000 lb de beurre et qui ont pu être localisées dans le recensement de 1871 (six familles). Nous avons identifié tous les enfants de ces familles. Nous avons complété les données des recensements avec celles des états civils afin de vérifier qu'il n'y avait pas d'omission et que les enfants figurant au recensement de 1861 mais pas dans le recensement subséquent et en âge d'être mariés ou établis n'étaient pas décédés. (Collection Drouin, Actes d'états civils et registres d'églises du Québec de 1621 à 1930. <http://search.ancestry.ca>). Nous avons également vérifié dans les recensements subséquents lorsque ces garçons déclaraient le métier de cultivateur (ou de marchand cultivateur)

avons effectué une analyse de variance⁷⁷ afin d'évaluer l'impact de ces départs sur le nombre de vaches possédées par les parents et leurs niveaux de production

Notre corpus de familles montre que le départ des filles aînées ne constitue pas un facteur qui, statistiquement parlant, influence le nombre de vaches des parents⁷⁸. Il se pourrait donc ici que des familles aient abandonné cette tradition. L'autre scénario possible est que les parents qui maintiennent la coutume réussissent aisément à remplacer l'animal donné. Nous avons effectué la même analyse de variance pour le départ des garçons. Selon les résultats, cette dernière variable influence peu le nombre de vaches possédées par les familles⁷⁹. On peut donc penser que les familles offrant des vaches à leurs garçons parviennent également à reconstituer assez facilement et rapidement le troupeau familial⁸⁰. Toutefois, si l'on se fie aux quelques actes notariés concernant l'établissement de ces garçons, nous constatons que certaines familles se

afin de valider qu'ils étaient bien établis. Notre corpus s'avère vraisemblablement biaisé, puisque les familles qui connaissent une chute de production entre 1861 et 1871 n'ont pu être facilement localisées dans le recensement de 1871 et sont donc sous-représentées. De façon générale, les familles de notre corpus augmentent leur troupeau de vaches de 1,1 tête et leur production beurrière croît, en moyenne, de plus de 230 lb. C'est donc dire que l'ensemble du groupe suit une pente ascendante. Voir annexe 3 pour le détail des résultats.

⁷⁷ Nous avons effectué une analyse de variance de type *one-way* anova afin de mieux cerner l'impact du départ des filles et des fils de la famille entre 1861 et 1871 sur le nombre de vaches possédées et la production de beurre de la famille. Voir Annexe 3.

⁷⁸ Généralement, la valeur de « p » ou Signification (Sig) supérieure à 0,05 confirme une hypothèse nulle. Dans le cas des départs des filles, les résultats sont de 0,483. Ceci signifie que l'hypothèse voulant que le départ des filles ait un impact sur le nombre de vaches et la production de beurre est nulle.

⁷⁹ On ne retrouve pas d'inférence statistique confirmant une telle hypothèse, à savoir que le départ des garçons occasionne une baisse du nombre de vaches pour les familles. On doit toutefois mentionner que les familles enregistrent une croissance moindre de leur cheptel que celles qui n'en établissent pas (moyenne d'une 1,0 vache en moins).

⁸⁰ L'année d'établissement d'un fils au début des années 1860 n'ayant pas le même impact qu'un établissement en 1870, les données tirées de cet outil statistique doivent donc être prises qu'à titre indicatif.

montrent particulièrement généreuses à l'endroit de leurs garçons en leur cédant un nombre important de vaches, comme c'est le cas pour les Morrisset, les Paré et les Fortier⁸¹. Ces quelques cas d'espèce suggèrent que dans certaines familles avec une production nettement commerciale, les vaches sont davantage destinées aux garçons. Ils témoignent vraisemblablement d'un changement de perception à l'égard des vaches davantage définies comme « moyens de production », dont la propriété se transmettrait de plus en plus entre les membres masculins de la famille. Ici, nous nous interrogeons sur les impacts socioculturels d'une commercialisation accrue des activités laitières. Cette montée de la valeur marchande du beurre domestique aurait-elle amené des modifications socioculturelles dans la façon dont les familles perçoivent les vaches, traditionnellement associées à l'univers féminin de la ferme? Le marché serait-il responsable de ces modifications dans les pratiques culturelles?

2.3.2.2 La main-d'œuvre féminine et les cycles de vie

Les femmes jouent un rôle clé dans la production de beurre sur les fermes québécoises. Toutes les familles ayant une production beurrière commerciale comptent au moins une femme en âge de diriger les travaux de la laiterie. Au décès de la mère, comme chez les Paré de Saint-

⁸¹ Parmi les familles de grands producteurs, nous savons que Jean Morisset (1750 lb de beurre en 1871) établit son fils Jean en lui concédant une terre de 90 arpents, un roulant de ferme et des animaux, dont six vaches. (Notaire Louis-Napoléon Carrier, pièce 2075, 7 mars 1874); Pierre Paré (1 000 lb de beurre en 1871) achète un roulant de ferme en vue d'établir son fils Pierre en 1879. Le contrat mentionne que le père achète pour son fils deux chevaux, deux vaches laitières, quatre taures d'un an et demi et deux autres plus jeunes. (Notaire Désiré Larue, pièce 2424, 16 septembre 1879). Pierre Fortier fils, établit trois garçons dans les années 1870 : Joseph, Arcadius et Herméneugilde. Il lègue au premier, quatre vaches laitières et deux taures (pièce 1390, 13 janvier 1874); Arcadius reçoit également quatre vaches (pièce 1237, 6 septembre 1878) alors qu'Herméneugilde en reçoit deux (pièce 2229, 27 août 1878). Comme le suggèrent ces exemples, il se pourrait bien que des pères engagés dans la production commerciale dotent leurs fils de plusieurs vaches laitières.

Gervais-de-Bellechasse, c'est la fille aînée, Marie, âgée de 18 ans qui reprend ce rôle⁸². Dans l'unité familiale peu conventionnelle du curé Gautier de Laval, comté de Montmorency, c'est la servante Jane McDonald qui de toute évidence gère l'ensemble des travaux de la laiterie⁸³. Toutefois, pour la vaste majorité des familles retenues pour cette étude, ce sont les mères qui effectuent ce travail. Ces femmes, comme nous l'avons mentionné, se retrouvent à la tête de maisonnées comptant plus de huit individus et ont en moyenne 44,5 ans.

La charge qui leur incombe s'avère très lourde et peu y parviennent seules. En fait, la plupart (85 %) des fermières peuvent compter sur de l'aide familiale, habituellement une fille en âge de les seconder. Aussi, le travail de la maison, de la ferme et de la laiterie de nos familles analysées requiert deux à trois « femmes » à temps plein. À l'instar des travaux agricoles dévolus aux hommes, la production beurrière est intensive et saisonnière, d'avril à octobre. Pendant cette période de l'année où les fermières consacrent de nombreuses heures à la préparation du beurre, elles s'appuient sur leurs filles en âge d'aider non seulement pour les seconder dans les étapes de la fabrication, mais aussi pour veiller à toutes les autres tâches domestiques usuelles. Les filles qui besognent au côté de leur mère ont généralement entre 14 et 22 ans et leur travail s'avère

⁸² Un sort identique attend Marguerite Talbot, 15 ans, de la même paroisse.

⁸³ Plusieurs curés de l'époque se perçoivent comme des missionnaires agricoles et cherchent délibérément, par leur exemple, à faire avancer la cause agricole en démontrant le bienfondé de nouvelles techniques ou de nouvelles pratiques. Cela semble être le cas de Louis Augustin Gautier, curé de la paroisse Laval dans le comté de Montmorency, une paroisse récemment ouverte à la colonisation. Le curé Gautier vit avec un forgeron de 68 ans également dénommé Gautier (qui pourrait être son père ou un oncle) et Jane McDonald, jeune veuve sans enfant de 28 ans. Nous croyons que le ministère du curé Gautier l'empêche de participer activement aux travaux de la laiterie. C'est vraisemblablement la servante qui effectue seule toutes les tâches. Le curé de Laval déclare posséder une terre de 76 acres dont 38 sont améliorés. Étant donné la superficie améliorée, on peut penser que le curé engage de façon ponctuelle des hommes et des femmes pour effectuer les travaux pressants des champs et qu'il achète de ses voisins ce qui lui manque pour hiverner ses sept vaches.

indispensable au bon fonctionnement de la maison. Selon notre corpus de données, les parents retiraient leurs filles de l'école vers 14 ou 15 ans, âge à partir duquel elles sont identifiées comme vaquant à temps plein aux travaux domestiques. Dans certaines familles où les besoins se font plus pressants, ce retrait s'effectue dès l'âge de 12-13 ans.

En l'absence d'une main-d'œuvre familiale suffisante, on recourt à l'embauche d'une domestique extérieure. Un peu plus d'une famille sur quatre (28%) emploie des domestiques salariées pour pallier le manque de mains féminines. Ces familles engagent principalement lorsque la mère se trouve dans la jeune trentaine, soit au moment où les enfants sont très jeunes et ne peuvent encore aider⁸⁴. D'autres familles embauchent aussi à la toute fin du cycle de vie, alors que les mères sont dans la soixantaine, moment où leurs forces physiques s'amenuisent.

Toute proportion gardée, les familles sont plus enclines à engager une servante de ferme qu'un domestique masculin⁸⁵. La faiblesse des salaires commandés par la main-d'œuvre féminine pourrait expliquer, en partie du moins, cette situation. On pourrait également penser qu'en se mariant plus tôt que leurs frères, les années de service des filles sont moindres, forçant certaines familles à embaucher des servantes pour les remplacer. Ceci indique également que les mères surchargées réussissent à faire reconnaître par leur conjoint la nécessité d'une assistance salariée dans l'accomplissement de leur travail. On peut voir là une forme de reconnaissance des tâches féminines dans le bon fonctionnement de la maison et de la ferme.

⁸⁴ 33 % des fermières entre 25 et 29 ans recourent à une servante; 38 % pour les fermières entre 30 et 34 ans et 33 % pour celles âgées entre 35 et 39 ans. À l'autre bout du cycle de la vie de ces fermières, 33 % de celles âgées de plus de 60 ans engagent une domestique pour les seconder.

⁸⁵ 28 % contre 24 % pour des domestiques masculins.

Nous savons peu de choses sur l'origine sociale ou la provenance géographique de ces servantes de ferme. On les suppose issues des fermes environnantes plus pauvres qui n'ont pas la matière première pour garder leurs mains occupées toutes la journée. Nous savons qu'elles sont célibataires, sans enfant et ont en moyenne 27 ans⁸⁶, soit un peu plus âgées que les domestiques masculins retrouvés sur le même type de fermes. Malgré leur jeunesse, ces servantes sont déjà considérées à l'époque comme des « vieilles filles » puisqu'elles ont déjà dépassé l'âge de la plupart des femmes à leur premier mariage⁸⁷. En fait, plusieurs sont déjà à la fin de la vingtaine et dans la trentaine⁸⁸. Quelques-unes sont même d'âge plus mûr, soit dans la quarantaine et la cinquantaine. Les fermières recourant à ces servantes expérimentées bénéficient d'une expertise que les plus jeunes ne peuvent leur offrir. L'aide apportée constitue l'équivalent d'une deuxième fermière à temps plein sur la ferme. Cette situation ne se rencontre pas chez les domestiques masculins engagés du même type de fermes. Les différences d'âges entre les domestiques masculins et féminins laissent comprendre que les premiers parviennent plus facilement à quitter le salariat agricole que leurs consœurs du même état⁸⁹.

⁸⁶ Quelques-unes ne sont que des enfants. Marie Arseneault n'a que neuf ans et se déclare servante tout en fréquentant l'école. Orélie et Mathilde Devarenne, respectivement âgées de 14 et 13 ans, travaillent comme servantes chez les Dussault, dans la paroisse Écureuil du comté de Portneuf.

⁸⁷ Patricia Thornton and Danielle Gauvreau, « Reconciling Cross-Sectional and Longitudinal Measures of Fertility, Quebec 1890-1900 », *History and Computing*, vol. 14, n° 1/2, 2002 : 129-152.

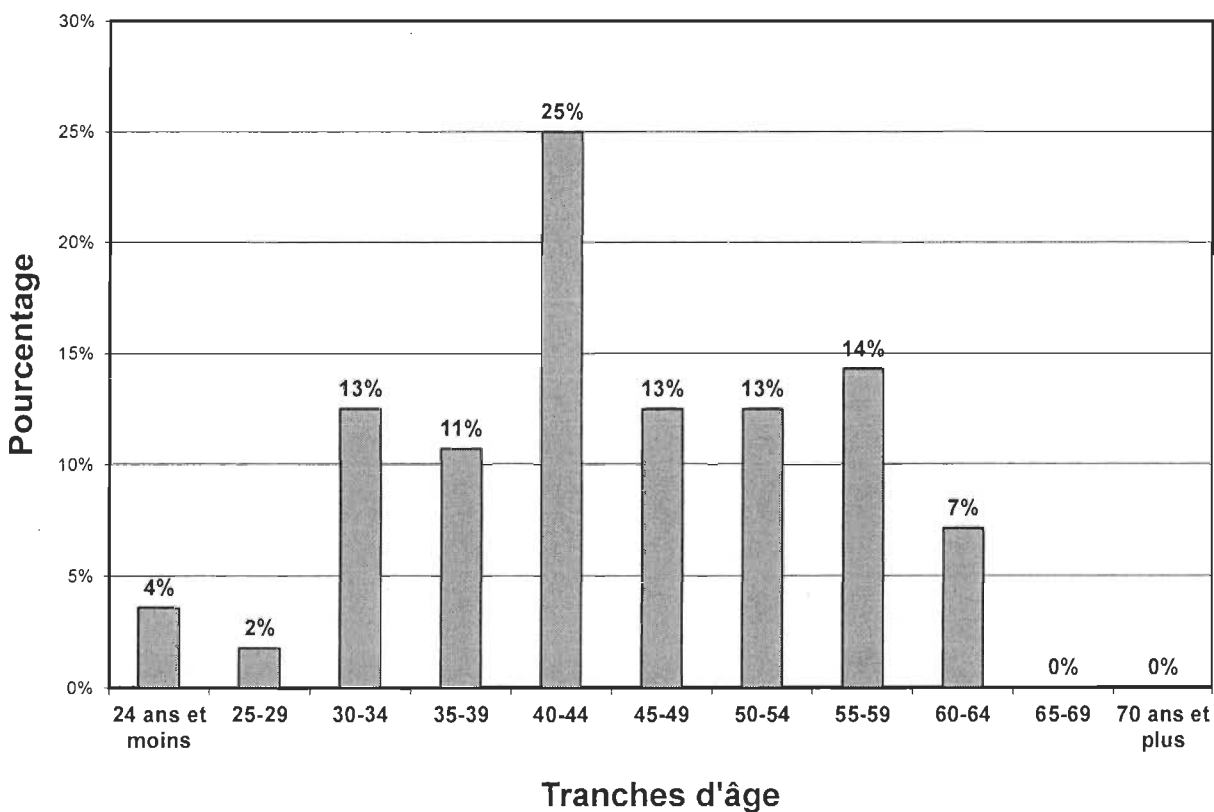
⁸⁸ 38,4 % ont entre 26 et 40 ans.

⁸⁹ Nous ne pouvons dire si ces derniers réussissent à devenir propriétaires terriens à leur tour ou s'ils choisissent de quitter les campagnes pour trouver de l'emploi en ville. Nous croyons que les servantes de ferme peuvent également choisir de tenter leur chance en ville en se faisant domestique auprès des familles bourgeoises.

La plupart des familles étudiées comptent des mères de famille dans la quarantaine.

Les fermières accèdent au cap des 1 000 lb de production de beurre domestique graduellement dans la vie et atteignent un sommet entre 40 et 44 ans. Par la suite, le pourcentage se stabilise, puis chute dans la soixantaine, au moment où elles ont habituellement cédé la direction des travaux de la laiterie à une bru.

Graphique 2-2 Âge des fermières de la région de Québec dont l'unité familiale produit plus de 1 000 lb de beurre par année (1871). Par tranches d'âge.



Source: *Recensements du Canada*, 1870

Tableau 2-5 Pourcentage de fermières pouvant être secondées par un membre féminin de leur famille. Par tranches d'âge.

Moins de 24 ans	25-29 ans	30-34 ans	35-39 ans	40-44 ans	45-49 ans	50-54 ans	55-59 ans	60 ans et plus
40%	33%	37%	50%	67%	75%	57%	75%	71%

Source: *Recensements du Canada*, 1871

Étudier le détail du cycle de vie des fermières s'avère fort éclairant pour comprendre les dynamiques à l'œuvre au sein de la famille. Tout d'abord, on peut noter que quelques fermières fabriquent plus de 1 000 lb de beurre très tôt dans la vie, entre 17 et 19 ans. Ces jeunes femmes sont habituellement celles qui remplacent les mères décédées. Elles n'ont pas d'enfant, ce qui pourrait leur permettre de se consacrer à la fabrication du beurre⁹⁰.

Les fermières donnent naissance à leur premier enfant autour de 21 ans⁹¹. On aurait donc pu s'attendre à retrouver un nombre plus élevé très tôt dans la vingtaine, soit au début de leur mariage, alors qu'elles ne sont pas encore trop accaparées par les maternités. Comme le Graphique 2-2 l'indique, ce n'est pas vraiment le cas. Sa lecture nous montre clairement que la

⁹⁰ Marie Paré de Saint-Gervais-de-Bellechasse se retrouve à la tête d'une maisonnée où le père, âgé de 50 ans, se fait seconder par trois de ces fils âgés respectivement de 20, 19 et 16 ans. Rose, la sœur cadette âgée de 15 ans va toujours à l'école, tout comme les enfants plus jeunes de la famille dont le benjamin a 11 ans. Marguerite Talbot, 17 ans, de la même paroisse, reste à la maison avec sa sœur Catherine, 15 ans. Toutes deux prennent soin de la maisonnée qui comprend le père, 61 ans, et un frère âgé de 33 ans, Moïse. Son frère cadet, François a quitté l'école mais le recenseur ne l'a pas identifié comme « cultivateur », nous suggérant qu'on ne reconnaît pas son travail comme celui d'un homme « cultivateur » travaillant à temps plein auprès de son frère et de son père. Le benjamin de la famille, Edmond, 8 ans, fréquente toujours l'école. Les deux sœurs se retrouvent donc à la tête d'un ménage paysan qui ne compte pas de très jeunes enfants, ce qui leur laisse du temps pour la production commerciale du beurre domestique.

⁹¹ Nos données rejoignent celles de Patricia Thornton and Danielle Gauvreau, « Reconciling Cross-Sectional and Longitudinal Measures of Fertility, Quebec 1890-1900... » et celles de Gérard Bouchard pour le Saguenay, *Quelques arpents d'Amérique*....

période où les fermières produisent le plus correspond au moment où la ferme a atteint un niveau de développement maximal, avant que les parents n'aident les enfants à s'établir.

Ainsi, en 1871, une proportion significative de fermières avec une production de plus de 1 000 lb en 1871 ont entre 40 et 44 ans, au moment où leur charge familiale est la plus lourde, c'est-à-dire lorsqu'elles ont des enfants qui peuvent avoir entre 23 ans et quelques mois de vie. Les maternités répétées ont sûrement pesé lourdement sur la charge de travail de ces femmes⁹². La présence de très jeunes enfants a vraisemblablement peu d'incidence sur la production beurrière des familles de gros producteurs. L'un des facteurs les plus déterminants pourrait être la présence d'aide familiale pour soutenir les fermières dans leurs tâches (Tableau 2-5). En effet, entre 35 et 55 ans, la majorité des fermières peuvent compter sur au moins une fille, bien souvent deux en âge de les seconder. À partir de 55 ans, elles combinent souvent l'aide de leurs filles ou de leur bru si le fils désigné pour reprendre la ferme familiale est déjà marié⁹³. Le pourcentage moins élevé de fermières produisant plus de 1 000 lb de beurre à partir de 45 ans ne semble pas reliée à l'absence d'une main-d'œuvre familiale féminine pour les aider, celle-ci étant disponible.

Les données du recensement de 1861 nous offrent quelques éléments pour réfléchir aux causes de cette chute. Soulignons que l'âge des mères dans les unités de production de plus de

⁹² À l'aube de la quarantaine, la plupart de ces femmes auront vécu en moyenne de huit à 12 grossesses, sans compter les fausses-couches. La plupart ont donc effectué ce travail en étant continuellement enceintes, en relevant de couches, ou en allaitant un nouveau-né. Pour la plupart des femmes, les dernières grossesses surviennent entre 41 et 44 ans.

⁹³ Comme c'est le cas chez les Fréchette de Saint-Nicolas. La maison paternelle des Fréchette abrite deux générations de trois familles de Fréchette. Nathalie, 62 ans, garde sous son toit sa benjamine, Aurélie, de 22 ans, de même que ses deux garçons tous deux mariés avec leurs enfants. Nathalie Fréchette compose donc avec le travail de ses deux bruses et d'une fille.

1 000 lb en 1861 se distribue plus normalement entre les tranches d'âges⁹⁴. On n'y trouve pas de pointe marquée entre 40 et 44 ans comme c'est le cas en 1871. On note cependant une baisse similaire au début de la cinquantaine. Il semble donc que, de prime abord, les grandes productrices dans la cinquantaine se fassent plus rares. Un examen plus approfondi des familles de 1871 retracées en 1861 montre que 13 avaient des mères dans la quarantaine en 1861. Dix ans plus tard, alors qu'elles sont dans la cinquantaine, 11 d'entre elles ont maintenu ou augmenté leur production⁹⁵. Ces chiffres méritent néanmoins d'être interprétés avec beaucoup de prudence en raison des réserves déjà exprimées sur le recensement agricole de 1861⁹⁶. On constate que six des 11 familles augmentent, de façon générale, leur cheptel laitier et leurs volumes de production, ce qui pourrait indiquer que les mères maintiennent ou intensifient leurs activités dans la cinquantaine jusqu'au moment où elles cèdent le contrôle de la laiterie à une bru⁹⁷. Notre corpus montre cependant que quatre des 11 familles avaient des cheptels laitiers nettement suffisants pour entreprendre une production commerciale en 1861⁹⁸. Cette orientation commerciale (plus de 1 000 lb en 1871) est donc relativement récente dans ces familles. Ainsi, le nombre nettement élevé de mères au début de la quarantaine dans le recensement de 1871 pourrait s'expliquer par un plus grand nombre de familles qui intensifient de façon marquée leur production domestique de beurre au cours des années 1860. Ces dernières y parviennent majoritairement après une vingtaine d'années de travail sur la ferme, lorsque les mères sont dans la quarantaine.

⁹⁴ Voir Annexe 2.

⁹⁵ Deux mères enregistrent des baisses de production.

⁹⁶ Les volumes de beurre en 1861 étant probablement inférieurs en raison de la sécheresse et des réticences des cultivateurs à divulguer leurs volumes de production.

⁹⁷ Une famille maintient sa production.

⁹⁸ Ces familles avec plus de 1 000 lb en 1871 possèdent des cheptels laitiers nettement insuffisants pour entreprendre une production commerciale de beurre en 1861 (cinq têtes et moins).

Contrairement aux fermières des États de New York et de Pennsylvanie où l'apparition d'une intensification marquée de la commercialisation de leur beurre et de fromage annonce le déclin des productions domestiques de laine et d'étoffes, les fermières de la grande région de Québec se consacrant à une production commerciale de beurre maintiennent leurs tâches plus traditionnelles de filage et de tissage⁹⁹. En effet, les recensements agricoles montrent que la plupart des mères, secondées par leurs filles, continuent à filer et à tisser comme autrefois. Les volumes de laine filée sont à l'image du reste des exploitations agricoles de ces familles, habituellement du double au triple de la production moyenne des autres fermières¹⁰⁰, ce qui pourrait laisser croire qu'elles vendent les excédents.

On note cependant d'intéressantes variations entre les différentes localités. Elles laissent comprendre que ces activités traditionnelles sont peut-être en voie d'être abandonnées en certains endroits. Ainsi, dans le comté de Bellechasse, les fermières tissent, filent et font de la toile alors que dans la paroisse de Jeune-Lorette, elles abandonnent cette production. À Saint-Gabriel, les fermières filent la laine mais ne la tissent pas et ne font pas de toile. Dans le comté de Portneuf et de Lévis, toutes filent la laine mais toutes ne font pas de la toile ou de la flanelle.

⁹⁹ Dans les cas observés par Joan Jensen et par Nancy G. Osterud, les fermières de ces deux régions concentrent davantage leurs efforts sur la production du beurre dont les revenus leur permettent d'acheter les étoffes de leur choix, les libérant ainsi de l'obligation de filer et tisser pour elles et leurs familles.

¹⁰⁰ Les fermières étudiées filent entre 50 et 75 lb de laine et fabriquent entre 30 et 40 verges de flanelle ou de toile. À titre de comparaison, en 1851 la moyenne par déclarant se situe à 25 lb de laine; à 18 lb d'étoffe et à 21 lb de flanelle. Serge Courville, Jean-Claude Robert et Normand Séguin, *Atlas historique du Québec: le pays laurentien au XIXe siècle; les morphologies de base...*, p. 60.

On peut expliquer le maintien de cette production traditionnelle par le fait que les deux activités se déroulent à des moments différents de l'année. Alors que les activités reliées à la préparation du beurre battent leur plein de mai à octobre, la production de laine et d'étoffe s'effectue durant les longs mois d'hiver. Il apparaît toutefois indéniable qu'en perpétuant la production domestique de laine et d'étoffe, les fermières ont probablement moins d'incitatifs à étirer la production laitière de leurs vaches pendant tout l'automne et l'hiver.

Toutes les familles privilégient la main-d'œuvre gratuite de leurs filles. Il se dégage des quelques actes de donation et des contrats de mariage des enfants de ces familles une impression d'inégalité entre les filles et les garçons. Alors que les fils se voient doter bien souvent d'une terre et d'un bon roulant de ferme avec plusieurs animaux, les documents suggèrent que les filles reçoivent souvent l'usuel, soit un lit garni, des ustensiles et à l'occasion quelques animaux domestiques ou encore une somme d'argent¹⁰¹. Nous rejoignons ici les doutes émis par Gérard Bouchard et Sylvie Dépatie quant au traitement égalitaire des enfants, notamment pour les filles. D'ailleurs, pour cette historienne : « Il est clair que les filles sont les grandes perdantes de

¹⁰¹ Zorilla Brouard apporte une commode, un coffre et des hardes (pièce 5933, 18 juillet 1880, Notaire François Bourget); Adéline Morrisset apporte à son mariage, « un lit garni complet, une courte pointe, une paire de draps de flanelle, une douzaine assiettes des couteaux et fourchettes, deux nappes une demi-douzaine d'essuie-mains, une demi-douzaine d'oreillers, un fer à repasser, une demi-douzaine de bols à lait, une demi-douzaine de bols à thé et soucoupes, un pot à lait, une mère moutonne, un rouet, une vache, un cochon et 6 poules ». (Pièce 2879, 20 février 1865, Notaire François Bourget); Marguerite et Catherine Talbot reçoivent « un lit, une couchette, deux paillasses, un traversin et deux oreillers de plumes avec double couverture, un paire de draps de toile, une couverture, une vache à lait, une mère moutonne, un cochon, un rouet, un coffre ». (Pièce 1059, 17 avril 1872, Notaire Désiré Larue); Henriette Vallières, reçoit « un lit complet et garni d'une double garniture, une demi-douzaine couteaux, fourchettes assiettes, cuillers et bols, demi-douzaine d'essuie-mains, deux nappes, une coffre une commode, une vache, une moutonne et la somme de cinquante louis ». (Pièce 2331, 29 septembre 1862, Notaire François Bourget); sa sœur Émeline qui se marie à son tour en 1881 n'a cependant rien de mentionné dans son contrat de mariage. (Pièce 6299, 10 juillet 1881, Notaire François Bourget).

l'évolution des modalités de transmission, la généralisation des donations les écartant de plus en plus de la transmission foncière en les dédommageant — mais dans quelle mesure? — en argent ou en bien mobiliers. Semblable sort est moins fréquent chez les garçons¹⁰² ». L'inégalité dans le traitement réservé aux filles nous semble bien présente en cette deuxième moitié du XIX^e siècle; à tout le moins, les filles semblent recevoir bien peu des revenus tirés de la vente du beurre domestique. Les parents semblent canaliser les ressources familiales dans l'établissement des garçons et pourraient avoir réinvesti les profits du beurre dans l'achat de terres ou en avantageant très souvent les fils dans les actes de mariage, de donation ou encore dans les testaments¹⁰³.

¹⁰² Sylvie Dépatie, « La transmission du patrimoine au Canada (XVII^e-XVIII^e siècle) : qui sont les défavorisés ? », *RHAF*, vol. 54, n^o 4, 2001, p. 560.

¹⁰³ Donation de Jean-Baptiste Talbot à son fils Moïse, (pièce 1059, 17 avril 1872, Notaire Désiré Larue). Dans cette donation, le père avantage son fils Moïse en lui donnant 160 arpents de terre et un roulant de ferme. Le donataire s'engage à pourvoir son frère mineur, François, à son mariage des mêmes effets qu'à ses sœurs (Marguerite et Catherine) et à recevoir en plus un bon cheval de trois ans, une paire de bœufs et un harnais. Mentionnons ici que François se marie en 1885 et que le recensement de 1891 le confirme comme cultivateur dans la paroisse de Saint-Gervais. Il se pourrait bien que son père l'ait aidé pour l'achat d'une terre. Les garçons de la famille Talbot, principalement le donataire, apparaissent avantagés par rapport à leurs sœurs. Dans le cas de la famille de Pierre Paré, ce dernier achète un roulant de ferme en vue d'établir son fils Pierre, en 1879. Le contrat mentionne que le père achète pour son fils deux chevaux, deux vaches laitières, quatre taures d'un an et demi et deux taures plus jeunes. (Notaire Désiré Larue, pièce 2424, 16 septembre 1879). Ce dernier se marie moins d'une année plus tard. Le contrat de mariage de Marie Pagé, passé devant le notaire quelques mois avant celui de son frère Pierre, mentionne que cette dernière apporte avec elle : « une commode, un coffre ou valise renfermant ses hardes et linges de corps, un lit complet ». Encore ici, le contraste est marqué entre ce qui est offert au garçon et à la fille (Notaire Désiré Larue, pièce 2535, 2 mai 1880). Les fils de Pierre Fortier fils reçoivent tous en donation une terre de bonne superficie, comprenant leurs bâtisses et dépendances, un roulant de ferme et des animaux. Nous n'avons pas trouvé le contrat de mariage de leur sœur Lévína qui se marie en 1869. Il se pourrait bien qu'elle n'en ait pas eu (la plupart des paysannes se mariant à l'église n'avaient pas de contrat de mariage devant notaire). Il est intéressant de noter que les actes de donation passés dans les années 1870 ne font jamais référence à Lévína pour la compenser. Les testaments des parents ne mentionnent rien à son égard. (Pièce 1390, 13 janvier 1874; pièce 1237, 6 septembre 1878; pièce 2229, 27 août 1878).

Cette inégalité dans le partage du patrimoine familial en faveur des garçons n'est pas nouvelle et s'inscrit dans les traditions successorales de la société paysanne. Toutefois, il semble que la commercialisation poussée des productions « féminines » comme le beurre rend cette inégalité entre frères et sœurs bien tangible, puisque les frères repartent avec le fruit du travail de leurs sœurs. Nous ne saurons vraisemblablement jamais comment les filles de la famille ont vécu et perçu cette inégalité dans le partage du patrimoine familial. Elles en ont probablement fait peu de cas, se soumettant avec l'obéissance attendue des filles à cette tradition paysanne.

La donation que Jean Morisset reçoit de ses parents Jean et Olympe Morin comprend la terre familiale de 90 arpents, avec maison, étable, grange et dépendances, des animaux dont 6 vaches, une paire de bœufs de 6 ans, 6 mères moutonnes, 6 poules et un coq, un cheval de 4 ans, ainsi qu'un imposant roulant de ferme. L'acte de donation fait mention que Jean doit payer à sa sœur Marie 100 \$. (Pièce 2075, 7 mars 1874, notaire Louis-Napoléon Carrier). L'autre frère de Jean, Théodule, reçoit en donation la terre voisine, avec une maison et tout son roulant de ferme sans qu'on indique quoi que ce soit pour les sœurs. (Pièce 5351, 10 mai 1877, notaire François Bourget). Ici, on peut comprendre que les sœurs de Jean et de Théodule reçoivent bien peu comparativement à leurs frères. Adéline, qui n'est pas mentionnée dans les actes de donation, est mariée depuis 1865. Ses parents avaient inséré dans son contrat de mariage une liste de biens qu'elle apportait avec elle. On peut comprendre qu'Adéline était bien dotée avec : « un lit garni complet, une courte pointe, une paire de draps de flanelle, une douzaine assiettes, des couteaux et fourchettes, deux nappes, une demi-douzaine d'essuie-mains, une demi-douzaine d'oreillers, un fer à repasser, une demi-douzaine de bols à lait, une demi-douzaine de bols à thé et soucoupes, un pot à lait, une vache, une mère au choix [au choix ayant été raturé], une mère moutonne, un rouet, un cochon et six poules ». (Pièce 2879, 20 février 1865, notaire François Bourget). Encore une fois, l'écart entre ce que reçoivent les frères et leurs sœurs est plutôt important. Une situation similaire est retrouvée chez les Brouard de Saint-Henri-de-Lévis, leur garçon Adélard reçoit en donation la terre des parents et tout son roulant de ferme sans mention de compensation future pour les filles. Sa sœur, Zorilla, mariée deux années plus tôt en 1880, n'apporte qu'une commode, un coffre et des hardes. (Pièce 5993, 18 juillet 1880 et pièce 6841, 22 octobre 1882, notaire François Bourget). Dans leur donation à leur fils Honoré, les parents Magloire Girard et Luce Létourneau demandent au donataire de payer à son frère Célestin déjà établi, 400 \$, à Joséphine et Marie (ses sœurs) 200 \$ chacune, soit deux fois moins. (Pièce 2933, 21 décembre 1881, notaire Désiré Larue).

Ce qui se dégage toutefois de notre brève incursion dans le cycle de vie des fermières, c'est leur grande intensité au travail tout au long de leur vie active. En levant le voile sur le passé de ces femmes, on réalise à quel point leur quotidien s'inscrit dans une solide éthique du travail. Pour parvenir aux niveaux de production que sont les leurs, ces femmes besognent d'un soleil à l'autre et ce, à l'année longue. Loin de limiter leurs efforts aux besoins de leur famille, elles utilisent toutes les ressources mises à leur disposition (matières premières, outillage et main-d'œuvre familiale), veillant ainsi à intensifier non pas une seule mais bien toutes leurs productions¹⁰⁴. On voit bien se dessiner dans le travail de ces femmes une intensification que certains appelleraient amorce de « révolution industrielle », telle que définie par DeVries¹⁰⁵.

Toutefois, comme nous l'avons vu précédemment, cette intensification n'a pas atteint toutes les fermes de la grande région de Québec. En ce qui concerne la production domestique de beurre, certaines localités apparaissent davantage affectées par ce phénomène que d'autres. C'est notamment le cas des localités de Valcartier et de Saint-Dunstan, peuplées en grande partie par des ressortissants irlandais, écossais et anglais¹⁰⁶. Dans quelle mesure l'ethnicité influence-t-elle les orientations marchandes des familles ? C'est ce que nous avons cherché à évaluer dans la section suivante.

¹⁰⁴ Ces fermières cultivent des jardins potagers dont certains ont une superficie impressionnante. Nous pouvons croire que les surplus se retrouvent sur les marchés locaux. Nous savons également que les fermières exploitent des poulaillers dont les surplus sont également commercialisés. Les recensements de 1870 ne s'intéressent malheureusement pas à ces productions (féminines) et ne sont pas comptabilisées.

¹⁰⁵ Voir Béatrice Craig, « Y-eut-il une « révolution industrielle » en Amérique du Nord? (Et devrions-nous nous en préoccuper?) » dans C. Dessureault, J.A. Dickinson et J. Goy, sous la dir., *Famille et marché, XVI e-XX e siècles...*, pp. 33-48. La commercialisation marquée du beurre domestique n'annonce pas l'abandon des productions vivrières. Du moins, pas (encore) en 1870.

¹⁰⁶ Dans ces deux localités une bonne proportion des familles, respectivement 42 et 21 %, affichent une production de beurre supérieure à 500 lb par année. Voir Tableau 2-4.

2.4 Production domestique et ethnicité

Certaines études sur la région ont établi des liens étroits entre la taille des exploitations agricoles et l'ethnicité des agriculteurs¹⁰⁷. Rappelons que la région de Québec n'est pas homogène sur le plan ethnique et qu'à partir de la Conquête, plusieurs immigrants venus principalement des îles britanniques s'y sont établis.

Dans le cas des producteurs de plus de 1 000 lb de beurre, nous notons une très légère surreprésentation des familles en provenance des îles britanniques¹⁰⁸. Elles forment 13,2 % de ces producteurs dans la campagne environnante de Québec, alors que leur poids démographique dans la région s'établit à 12 %¹⁰⁹. Ces familles possèdent habituellement davantage de terre non améliorées¹¹⁰. Elles détiennent aussi des cheptels à peine moins importants que ceux de leurs homologues francophones de la région¹¹¹. Et leurs productions végétales se limitent le plus souvent au foin, à l'avoine et à la production de pommes de terre, ce qui contraste avec les productions plus diversifiées des vieilles paroisses agricoles de Bellechasse et de Lévis, comme

¹⁰⁷ Édith James, « Espace, ethnicité, religion: les faits de différenciation spatiale et culturelle au 19^e siècle, l'exemple de Saint-Gabriel-de-Valcartier », M.A. (Géographie), Université Laval, 1998, pp. 110-111.

¹⁰⁸ Notamment d'Écosse et d'Irlande.

¹⁰⁹ Marc Vallières et coll., *Histoire de Québec et sa région*, tome II ..., p. 1499.

¹¹⁰ Les cultivateurs anglophones des localités de colonisation plus récente s'expriment en acres. Les données des recensements ne nécessitent donc aucune conversion. La superficie des terres améliorées est presque identique avec 145 acres améliorées chez les Anglophones contre 140 pour les Canadiens français des autres localités et 335 acres non défrichés contre 224 pour les Francophones. À cet égard, nos conclusions rejoignent celles de J. Little qui a étudié des populations ethniquement similaires dans les Cantons de l'Est. *Nationalism, Capitalism and Colonization in Nineteenth-Century Quebec: the Upper St. Francis District*. Montréal-Kingston, McGill-Queen's University Press, 1989

¹¹¹ Les familles anglo-irlandaises et écossaises ont en moyenne 10 vaches, 12 moutons et cinq porcs comparativement aux 11 vaches, 19 moutons et aux neuf porcs pour les cultivateurs francophones du même groupe de gros producteurs beurriers.

nous l'avons souligné plus haut. Les fermes de ces familles anglophones apparaissent moins axées sur la diversification de leurs productions, sans toutefois que nous puissions parler de spécialisation. Loin de là. Leurs cheptels ovins et porcins équivalent tous deux à plus du double de la moyenne québécoise, ce qui montre un net souci de diversification agricole.

On doit aussi souligner une certaine concentration géographique, principalement dans la paroisse de Portneuf, où tous les gros producteurs de beurre proviennent des îles britanniques, alors qu'ils ne représentent que 19 % de l'ensemble de la population de cette petite localité¹¹². Ici, on pourrait penser que l'ethnicité constitue un facteur clé dans la différenciation et dans l'orientation plus commerciale de leurs exploitations agricoles par rapport à celles des cultivateurs francophones. Toutefois, lorsqu'on compare ces gros producteurs de beurre anglophones aux cultivateurs francophones qui ont les mêmes niveaux de production, ces différences associées à l'ethnicité s'estompent puisqu'à bien des égards, les gros producteurs anglophones et francophones se comportent de façon très similaire.

Les cultivateurs des deux groupes possèdent une structure familiale presque identique, les familles anglophones comptant même des ménages avec légèrement plus de membres que les familles canadiennes-françaises¹¹³. Chez les anglophones, les activités de la ferme reposent, tout comme chez les francophones, sur la collaboration des membres masculins et féminins de la famille. À l'instar des familles canadiennes-françaises, les mères anglo-irlandaises et écossaises se font seconder dans leurs travaux par leurs filles et engagent elles aussi des servantes lorsque la

¹¹² On retrouve quatre familles produisant 1 000 lb de beurre dans cette paroisse.

¹¹³ Les ménages anglophones comptent 9,2 membres comparativement à 8,8 membres pour les francophones. La religion catholique ne serait pas en cause puisque la plupart des ménages anglophones sont d'origine écossaise et de religion protestante.

main-d'œuvre familiale ne suffit pas. Tout comme chez les francophones, les fermières anglophones privilégient l'embauche d'une servante partageant la même origine ethnique que celle de leur famille. En somme, on ne dénote pas vraiment de comportements divergents par rapport aux autres producteurs francophones.

Somme toute, on ne retrouve pas de différences notables entre les deux groupes linguistiques. On doit néanmoins souligner qu'en milieu de colonisation plus récente, dans les comtés de Portneuf et de Québec, les familles anglo-irlandaises et écossaises déploient des stratégies économiques plus axées sur la commercialisation des excédents agricoles que les familles canadiennes-françaises¹¹⁴.

2.5 Les marchés pour le beurre domestique

La plupart des familles qui produisent plus de 300 lb de beurre le font dans le but d'en dégager un profit. Entre 1870 et 1930, les familles des cultivateurs de la grande région de Québec utilisent principalement trois canaux de distribution pour que leur beurre se rende en milieu urbain. Les plus connus sont les marchés publics, les marchands de gros et les épiciers de la ville. Dans les prochaines sections, nous examinons les modalités entourant la mise en marché du beurre domestique entre 1870 et 1930.

¹¹⁴ Ces conclusions vont dans le même sens que celles de J.I. Little dans *Nationalism, Capitalism and Colonization in Nineteenth-Century Quebec: the Upper St. Francis District...* Il faut toutefois souligner que le groupe canadien-français arrive plus tardivement dans ces localités et, en 1870, n'en est bien souvent qu'au stade de défrichement des terres.

2.5.1 Les marchés publics

Les marchés publics existent à Québec depuis les débuts de la colonie et constituent des lieux privilégiés d'échanges économiques entre la ville et les campagnes environnantes¹¹⁵. Yves Bergeron, qui nous a laissé de belles études sur les marchés publics de Québec, explique qu'avec le temps, ces marchés se spécialisent et que l'expression « marché aux denrées » apparaît au courant du XIX^e siècle afin de les distinguer des nouveaux marchés à poissons, aux animaux, à foin et à bois¹¹⁶. Le nombre et les lieux désignés comme halles et places de marché varient dans le temps et l'espace au gré de la densification et de l'établissement de la population sur le territoire. Aux XIX^e et XX^e siècles, on retrouve à Québec six à huit places de marché¹¹⁷.

Les marchés aux denrées sont de loin les plus achalandés et les citoyens les fréquentent régulièrement. Les autorités y régulent l'approvisionnement en nourriture de la ville¹¹⁸. Par

¹¹⁵ Yves Bergeron, « Les anciennes halles et places de marché au Québec: Étude d'ethnologie appliquée », Ph.D. (Ethnologie), Université Laval, 1990; Yves Bergeron, *Les places et halles de marché au Québec*, Québec, Publications du Québec, 1993; Yves Bergeron, « Le XIX^e siècle et l'âge d'or des marchés publics au Québec », *Revue d'études canadiennes/ Journal of Canadian Studies*, vol. 29, n° 1, 1994 (version html); Jocelyne Murray, « Les marchés de Trois-Rivières : étude de sociabilité urbaine, 1850-1900 », mémoire de maîtrise (études québécoises), UQTR, 1987, et Sylvie Brouillette, « Les marchés publics à Montréal, 1840-1860 », mémoire de maîtrise (études québécoises), UQTR, 1991.

¹¹⁶ Yves Bergeron, *Les places et halles de marché au Québec*, p. 17.

¹¹⁷ On retrouve le marché Montcalm (1877-1931) pour la Haute-Ville, le marché Berthelot (1866-1916) localisé dans le faubourg Saint-Jean-Baptiste, alors que la Basse-Ville compte sur la Place royale (1844-1878), le marché Finlay (1867-1906), le marché Champlain (1858-1910), le marché du Palais, le marché Jacques-Cartier à Saint-Roch (1857-1911) et le marché Saint-Pierre (1888-1915) à Saint-Sauveur. Yves Bergeron, « Les anciennes halles et places de marché au Québec », Ph.D. (Ethnologie), Université Laval, 1990. Les marchés acquièrent des spécialisations avec le temps. Les marchés Champlain et du Palais sont les seuls où des animaux vivants sont vendus. Le poisson se transige sur le marché Finlay; le foin, sur les marchés du Palais, Saint-Pierre et Berthelot.

¹¹⁸ À la fois pour les humains et pour les animaux. Il nous a semblé que les autorités de Québec aient eu le souci d'offrir à leurs citoyens un approvisionnement stable et régulier en produits frais

règlements, celle-ci édicte où, quand et comment s'effectue la vente des denrées alimentaires qu'elle limite aux marchés publics¹¹⁹. En restreignant les lieux physiques où transitent les denrées alimentaires, les autorités de la ville peuvent davantage contrôler la fraîcheur et la qualité des denrées périssables et faire obstacle aux fraudes.

Ces lieux d'échanges accueillent les bouchers et les commerçants de lard, logés dans leurs étaux à l'intérieur des halles, autour desquels vont progressivement se greffer les regrattiers et autres marchands de fruits et de biscuits dans leurs échoppes ou appentis. Les cultivateurs occupent tout l'espace public extérieur constitué par le marché. Ils proviennent habituellement des campagnes environnantes et alignent leurs charrettes de façon serrée et ordonnée de chaque côté des trottoirs de bois sur lesquels circulent les clients.

Nous savons peu de choses sur la régularité avec laquelle les cultivateurs de la région se rendent sur les marchés publics de Québec, puisqu'aucun clerc de marché n'a conservé leurs noms et leur provenance. Selon Yves Bergeron, ceux vivant près de la ville les fréquentent régulièrement. Il affirme que « (...) la proximité des marchés de la ville permet aux cultivateurs d'écouler les surplus de la ferme. Chaque vendredi, on charge la voiture de toutes sortes de

et que celles-ci aient tout fait en leur pouvoir pour mettre en place une réglementation favorisant des pratiques commerciales loyales permettant un approvisionnement urbain de qualité au meilleur prix possible. Nous rejoignons les conclusions d'Yves Bergeron qui vont en ce sens.

¹¹⁹ Exception faite des boulangers qui tiennent leur commerce ailleurs sur le territoire de la ville, moyennant le paiement d'un permis municipal. Yves Bergeron, « Les anciennes halles et places de marché au Québec: Étude d'ethnologie appliquée »...; Yves Bergeron, *Les places et halles de marché au Québec*; Yves Bergeron, « Le XIX^e siècle et l'âge d'or des marchés publics au Québec »...

denrées et de produits pour se rendre à l'emplacement loué à l'année sur la place du marché¹²⁰ ». Sans pouvoir conclure avec précision sur la fréquence de ces visites aux marchés, on peut néanmoins supposer qu'un exploitant agricole vivant dans la grande région de Québec s'y rend à plusieurs reprises afin d'y écouler ses surplus¹²¹. Dans le cas des familles fabriquant plus de 1 000 lb de beurre, on pourrait penser que la fragilité du produit, qui résiste mal aux chaleurs estivales, incite les familles à s'y rendre fréquemment afin d'éviter que le produit ne se détériore et pour le vendre « frais » fait, au meilleur prix qui soit¹²².

On peut également penser qu'en certaines occasions, un cultivateur amène avec lui des produits de ces voisins qui n'en ont pas assez pour rentabiliser un voyage ou encore ne peuvent se rendre eux-mêmes au marché¹²³. En effet, la vente au marché monopolise souvent une journée entière pour une, voire deux personnes de la famille. Le trajet est souvent long. Les cultivateurs quittent avant l'aube pour arriver à Québec assez tôt afin de s'assurer d'une bonne place au marché. Par la suite, ils attendent les clients et repartent lorsqu'ils ont vendu le contenu de leur charrette.

¹²⁰ Yves Bergeron, « Le XIX^e siècle et l'âge d'or des marchés publics au Québec »... Nous n'avons rien trouvé dans les archives de Québec qui puisse confirmer que des cultivateurs louaient des emplacements à l'année.

¹²¹ Léon Gérin mentionne que la famille Casaubon de Maskinongé se rend sur les marchés publics à trois ou quatre reprises par année. Il nous donne, sans doute, une bonne idée de la fréquence pour une famille dont les activités agricoles sont plus faiblement commercialisées et dont la terre est plutôt éloignée des marchés. Jean-Charles Falardeau et Philippe Garigue, *Léon Gérin et l'habitant de Saint-Justin*, p. 109.

¹²² Rappelons que le beurre « frais » rapporte les meilleurs prix.

¹²³ Yves Bergeron relate le cas des cultivateurs de Yamachiche qui quittent en groupe pour se rendre au marché Bonsecours à Montréal, *Les places et halles de marché au Québec...*, p. 11.

Les règlements municipaux régissant les lieux de marché de Québec laissent voir qu'à peu près tous les produits de la terre se retrouvent en vente dans les marchés publics¹²⁴. Avoine, pois, produits de la chasse et de la pêche, viande d'élevage en quartier, poulets, petits cochons de lait, œufs, fruits et légumes, mais aussi des pelles, des paniers, des jouets, etc., s'y vendent. Afin d'obtenir le droit d'occuper une place, les cultivateurs s'acquittent des taxes d'entrée perçues sur les articles mis en vente¹²⁵. On sait, par exemple, qu'en 1869, les clerks des marchés publics imposent une taxe de deux cents pour les paquets de beurre apportés par les cultivateurs¹²⁶. Ces clerks ont également pour mission de veiller à la salubrité des produits et de régler les plaintes des clients concernant le poids des denrées¹²⁷.

Hommes et femmes occupent les espaces des marchés publics à titre de vendeurs et de consommateurs. Il semble néanmoins y avoir des règles tacites concernant la vente de certains produits que l'on associe à un sexe plutôt qu'à un autre. Sans pouvoir parler de « sphères séparées », on doit cependant noter que certains marchés sont presque exclusivement occupés par

¹²⁴ AVQ, Inventaire analytique des règlements de la première série, Règlements municipaux, 1866-1930.

¹²⁵ Les quelques *Penal Books* consultés pour Québec indiquent que plusieurs cultivateurs se faisaient prendre à vendre des denrées sur la rue sans avoir acquitté leur droit d'accès au marché. Penal Books, Archives de la ville de Québec, 2FF2. Mentionnons au passage que certaines années, les autorités de la ville permettent cette vente ambulante par les cultivateurs.

¹²⁶ AVQ, Règlement 229, 16 juillet 1869. *Inventaire analytique des règlements de la première série, Règlements municipaux*, 1866-1930. À titre de comparaison, on demandait 2 cents par sac de pommes de terre ou d'avoine, ou pour des paquets de chandelles; 5 cents pour chaque carcasse de mouton ou de veau; 12 cents par carcasse de caribou ou d'orignal; 5 cents pour le droit de vendre du poisson.

¹²⁷ Les clerks des marchés perçoivent les taxes et font l'inspection des aliments jusqu'en 1897, au moment où les autorités municipales nomment un inspecteur des denrées pour effectuer les tâches relatives uniquement à la salubrité des aliments offerts au marché. En 1917, un inspecteur est nommé pour voir à la salubrité du beurre vendu sur les marchés publics, épiceries et étaux privés. AVQ Qc3-2E/556.6, 1917.

les hommes qui transigent et marchandent entre eux. C'est le cas du marché à foin¹²⁸ par exemple, qui tombe sous la responsabilité exclusive des hommes qui négocient le plus souvent avec d'autres hommes responsables des chevaux et des animaux. Il semble, par ailleurs, encore mal vu à cette époque qu'un « cultivateur » habitué aux transactions importantes de la ferme « perde (...) son temps » à vendre des petits fruits ou des légumes du jardin qui rapportent généralement beaucoup moins.

Dans la région de Québec, la vente des denrées associées aux femmes, tels les produits du jardin et les produits laitiers, s'effectue généralement par les fermières elles-mêmes qui marchandent le plus souvent avec d'autres femmes, habituellement les servantes ou les mères de famille chargées d'approvisionner leurs maisonnées¹²⁹. Un examen des baux de location¹³⁰ des

¹²⁸ Jocelyne Murray note le caractère « singulièrement masculin » des marchés à foin, à bois et aux animaux. Elle mentionne qu'« au même titre que sur la ferme où l'homme s'occupe des grosses bêtes, la vente, l'achat et l'entretien du bétail relève de son domaine. Le marché à foin constitue son univers qui se prolonge aux hôtels et aux bars [des] alentour[s] (...) ». « Les marchés de Trois-Rivières... », p. 95. Nous notons un phénomène similaire sur les marchés à foin et aux animaux de Québec. À partir de 1907, Québec tient un registre des propriétaires vendant des bêtes à ce marché. Les femmes y sont notoirement absentes à l'exception d'une ou deux veuves. AVQ,Qc3 2C 551 (Gros registre).

¹²⁹ Cette situation ne caractérise pas les marchés de Montréal où une segmentation du marché s'effectue très rapidement. Déjà dans les années 1840, on retrouve des vendeurs spécialisés dans la vente du beurre ou encore dans la vente d'œufs et volaille. Sylvie Brouillette, « Les marchés publics à Montréal ». Cette spécialisation est également présente sur le marché public de Saint-Hyacinthe où des étals sont spécifiquement réservés à ces vendeurs spécialisés. Hélène Hébert, Jean-Noël Dion et Albert Rémillard, *Le marché de Saint-Hyacinthe et quelques marchés publics du Québec*, Saint-Hyacinthe, Éd. JML, 1989.

¹³⁰ Les baux, imprimés sur des formulaires préétablis par les autorités de la ville, indiquent ce que les locataires peuvent vendre sur les marchés. En 1859-1860, les formulaires de contrats ne concernent que les bouchers. En 1877-1878, nous retrouvons trois principaux types de formulaires : un premier pour les bouchers, un second pour les « commerçants de lard » et un dernier pour les marchands de fruits. Ces baux nous donnent la durée de la location, son prix annuel, la localisation de l'emplacement loué et une définition précise des denrées pouvant être vendues par le locataire qui s'engage à respecter les règles de son contrat. Le notaire signe les

différents marchés aux denrées de Québec à la fin des années 1870 montre d'ailleurs que la commercialisation de ces denrées « féminines » demeure principalement entre les mains des fermières¹³¹.

baux de la mi-avril jusqu'au mois de novembre. Le gros des baux est cependant alloué avant le 30 avril, soit au début de l'année de location.

¹³¹ Nous avons examiné les 88 baux des étaux et apprentis des marchés publics de Québec en 1859 et 1860. À cette époque, il existe qu'un seul type de contrat bien balisé, soit celui des bouchers qui dominent les halles des marchés. Pour les autres commerçants, le notaire a raturé les spécifications se rapportant aux clauses relatives à la vente de viande faisant en sorte que ces contrats ne comportent aucune restriction au sujet des denrées qu'ils peuvent vendre. On retrouve ainsi 13 baux qui ne comportent pas de restriction où le locataire peut légalement vendre de tout, ce qui pourrait inclure du beurre. Toutefois, rien ne nous permet de le confirmer ou de l'infirmer. Aussi, nous ne pouvons savoir si ces ventes sont ponctuelles ou régulières. De ces 13 baux, trois portent spécifiquement sur la location de magasins à fruits. Le nombre très restreint d'individus (probablement dix pour tous les marchés publics de Québec) pouvant légalement vendre du beurre de même que l'absence de commerçants spécialisés dans la vente de beurre, comme c'est le cas à Montréal, nous laisse croire que la commercialisation se fait toujours, pour l'essentiel, par les productrices elles-mêmes. Pour l'année 1877-1878, nous avons recensé dans les greffes du notaire Tourangeau, 245 baux pour les différents étaux, apprentis, magasins et tables loués sur les marchés publics de Québec. De ce nombre, seuls 16 donnent le droit de vendre du beurre « frais ». Il est intéressant de noter que dix d'entre eux ont été alloués à des hommes et six (plus du tiers) à des femmes, alors qu'elles ne représentent que 8,5% de l'ensemble des signataires de bail. Il nous semble ici que la vente du beurre « frais » est toujours perçue à la fin des années 1870 comme une denrée dont la commercialisation est davantage associée au sexe féminin. Toutefois, déjà en 1877-1878, il est clair que quelques hommes percent le marché du beurre « frais », en dépit des traditions. Mentionnons également que la distribution spatiale de ces revendeurs de beurre « frais » sur les marchés s'avère inégale. Ils sont concentrés sur deux marchés publics, dans les apprentis du marché Finlay (huit) et les magasins (sheds) du marché Jacques-Cartier (six). L'imposant marché Montcalm ne recense que deux individus ayant le droit de vendre du beurre « frais ». Ces baux permettant sa vente sont, par ailleurs, complètement absents des marchés Champlain et Berthelot. Greffe du notaire Adolphe Guillet dit Tourangeau, pièce 714, 715, 753, 762, 870-894; 897-934; 985-1004; 1006-1009 et 1022. Mentionnons ici que les contrats des « commerçants de lard » stipulent qu'ils peuvent vendre du beurre salé. Comme nous l'avons déjà mentionné, le beurre salé est destiné à la conservation, pour consommation ultérieure. Pendant la saison estivale, les fermières vendaient du beurre « frais ». Les commerçants de lard ne constituent donc pas de véritables rivaux, sauf au courant de la saison froide. Il se pourrait que ce droit de vendre du beurre salé ait été mis en place pour assurer un approvisionnement adéquat en automne et en hiver, au moment où les familles de cultivateurs viennent moins régulièrement vendre leurs productions sur les marchés de la ville.

Dans sa monographie sur la vie traditionnelle à Saint-Pierre d'Orléans, Nora Dawson mentionne que les fermières de l' apportent beaucoup de soins à la préparation du beurre qu'elles mettent sur le marché¹³². Puis, citant une fermière: « [a]u marché, les gens goûtaient toujours le beurre. Ils sortaient de la monnaie de leurs poches –des pièces de cinq sous– et goûtaient le beurre avec. C'était pas hygiénique, mais c'était bon, le beurre de laiterie; ça goûtait quelque chose¹³³ ». Selon ce témoignage, les clients jugent et pondèrent les prix devant la fermière en fonction du goût et de la qualité du produit. Les meilleures fabricantes se trouvent ainsi récompensées financièrement pour la qualité de leur beurre. À la fin de la journée, hommes et femmes rapportent les recettes de « leurs » ventes¹³⁴.

¹³² Cette ethnologue rapporte dans le menu détail toutes les étapes. Elle mentionne que les fermières de Saint-Pierre de l'île d'Orléans « préparent (...) le beurre pour le marché, [e]n le posa[n]t sur des carrés d'écorces de bouleau (qui ne changeait pas le goût du beurre) qu'on dépos[e] dans une boîte à trois ou quatre étages de tiroirs ». Nora Dawson, « La vie traditionnelle à Saint-Pierre, Île d'Orléans », *Archives de Folklore*, n° 8, Ste-Foy, PUL, 1960, p. 84.

¹³³ Nora Dawson, « La vie traditionnelle à Saint-Pierre Île d'Orléans... », p. 84. À Trois-Rivières aussi on rapporte que la fermière « indique avec fierté ses paniers à beurre où les mottes bien moulées et fleuries (sont) soigneusement rangées par étages », J. Murray, « Les marchés de Trois-Rivières... », p. 78. Mentionnons également que la reconstitution des marchés publics d'antan faite par Adélard Dugré ressemble en plusieurs points à celle décrite et rapportée par Nora Dawson pour les fermières de l'île d'Orléans. Dugré décrit les gestes d'une fermière nommée Marie qui prépare ses produits la veille et quitte au milieu de la nuit afin de trouver une place intéressante au marché. Il écrit : « Dès trois heures du matin, on se préparait à partir. (...) Marie s'y rendait tous les samedis pour vendre le beurre et les œufs de la semaine. Elle y joignait quelquefois un agneau, des poulets à l'automne, des dindes au mois de décembre, du sucre d'érable au printemps. Ces ventes, pourtant bien peu rémunératrices, car les acheteurs étaient peu nombreux, constituaient un des principaux revenus de la famille ». Adélard Dugré, *La campagne canadienne*, Montréal, imprimerie du messager, 1927, pp. 183-185 cité par Yves Bergeron, « Les anciennes halles et places de marché au Québec: Étude d'ethnologie appliquée », Ph.D. (Ethnologie), Université Laval, 1990, p. 482.

¹³⁴ Nous savons que des fermières gardent les revenus pour elles. Dans un article publié dans le *Journal d'Agriculture*, une fermière de Sainte-Flavie explique: « il y a quinze ans que je fais du beurre, et pour mon profit personnel, je me suis appliquée à le bien faire, et la preuve que j'ai

À Québec, jusqu'au début des années 1880, hommes et femmes évoluent encore très souvent dans des aires physiques d'échanges marchands hiérarchisés et séparées¹³⁵. Cette ségrégation basée sur le sexe est cependant sur le point de disparaître au profit de nouvelles normes et conceptions relatives au marché public et à la revente de denrées alimentaires. Il semble que nous assistions à une forme de déréglementation des marchés avec l'abandon graduel des clauses d'exclusivité de vente de certains produits réservés à certains groupes (bouchers, commerçants de lard, charcutiers et regrattiers). L'évolution des droits de vente des regrattiers s'avère fort éclairante à cet égard.

Les regrattiers achètent des provisions de différentes sources et les revendent dans le but d'en tirer un profit¹³⁶. Les autorités de la ville distinguent clairement deux types de regrattiers, un premier possède un permis annuel et loue un espace sur les marchés de la ville alors que le second groupe n'a pas de place réservée et paie un droit d'entrée quotidien. Bien que les règlements municipaux permettent aux regrattiers qui ont un bail de vendre de tout, y compris de

passablement réussi, c'est que les commerçants soit des campagnes et des villes s'empressent de me donner les plus hauts prix ». L'italique est de nous. *JA*, vol 5, n° 6, 1882, p. 83.

¹³⁵ Dans son roman *La terre paternelle*, Patrice Lacombe décrit une famille paysanne prospère de la première moitié du XIX^e siècle qui tous les vendredis attèle « une voiture chargée de toutes sortes de denrées, [et qui] venait prendre au marché sa place accoutumée. De retour à la maison, il y avait reddition des comptes en règle. Chauvin portait en recette le prix des grains, du fourrage et du bois qu'il avait vendus; la mère, de son côté, rendait compte du produit de son marché; le tout était supputé jusqu'à un sous près, et soigneusement enfermé dans un vieux coffre ... » p. 30. Il nous semble que cette description reflète les us et coutumes concernant la division des espaces de marché en fonction du genre au début du XIX^e siècle. Les photos anciennes portant sur les marchés publics de Québec montrent une même division des espaces par genre jusqu'au début du XX^e siècle; les hommes vendant les grains et les animaux alors que les femmes sont généralement vues marchandant les petites productions.

¹³⁶ Le règlement 203 du 28 avril 1868 définit les regrattiers comme suit: « Toute personne faisant métier ou industrie d'acheter pour revendre comme denrée ou provision qui se vendent ordinairement sur les marchés, sera considéré comme regrattier ». AVQ, *Inventaire analytique des règlements de la première série, Règlements municipaux*, 1866-1930.

la viande coupée¹³⁷, les baux des marchés tendent généralement à restreindre les denrées pouvant être vendues jusqu'aux années 1880. Plusieurs ne peuvent vendre que des fruits et légumes, ou des biscuits, des bonbons ou de la bière de gingembre¹³⁸. Ceux qui n'ont pas de baux ne peuvent vendre que des provisions usuellement associées aux productions « féminines » sur la

¹³⁷ Voir règlement 67, passé le 21 mars 1851. La réglementation entourant ce groupe a beaucoup fluctué entre 1846 et 1905. Le règlement 46, passé le 2 avril 1846, impose une taxe de cinq livres « on every person exercising or following the trade or calling of a Huckster »; le règlement 49 du 26 juin 1846 spécifie que les regrattiers qui ne vendent que des légumes ne paieront que 20 shillings. La clause 3 stipule que tous les regrattiers qui ne se dotent pas du permis mentionné au règlement 46 (2 avril 1846) seront expulsés des marchés de la ville. Dans le règlement 67, passé le 21 mars 1851, on définit comme « regrattier » toute personne vendant de la viande « in less than quarters, and all persons having a domicile or residence within Quebec or within the banlieue of the said city and who shall offer for sale or sell on any of the said markets salt pork, salt beef, butter in prints or in quantity less than ten pounds, or fowls, poultry, game, or eggs, shall be deemed and considered to be Hucksters and to follow the trade and calling of a Huckster ». Ces derniers doivent obligatoirement obtenir un permis de la ville (au coût de 5 livres) et ne peuvent vendre que sur les marchés Finlay, sur le marché de la haute-ville et le marché St-Paul (où le prix du permis étant réduit à deux livres et demi). Pour les autres marchés de la ville, les autorités exigent des droits d'entrée quotidiens de trois *pences*. Mentionnons que les baux de la ville ne suivent pas cette définition et qu'ils réservent la vente de la viande salée, des œufs et du beurre salé aux commerçants de lard et que ces derniers n'utilisent pas le terme « regrattier » pour identifier leur profession. Ils semblent de loin préférer la dénomination de « commerçant de lard » ou encore de « marchand ». Le règlement 147, passé le 8 juin 1860, limite le commerce des regrattiers (et les vendeurs de fruits et légumes) aux marchés Finlay et Champlain. Ces derniers doivent obtenir préalablement une location d'un étal pour une année complète d'au moins deux piastres par mois. Le règlement municipal 203 passé le 30 mai 1866 réitère l'interdiction faite aux regrattiers d'acheter des denrées sur les marchés pour la revente avant 10 heures le matin ou après 16 heures (règlement 67 du 21 mars 1851). En 1868, le règlement 219 (28 avril 1868) permet aux regrattiers sans baux de vendre des fruits et légumes en payant des droits d'entrée quotidien de 12 centins et pour ceux qui vendent du beurre et des œufs, des droits de 12 centins et demi; le règlement 232 passé le 15 octobre 1869 impose des peines aux regrattiers qui ne paient pas leurs droits d'entrée quotidien.

¹³⁸ L'analyse des baux des marchés de la ville, à notre avis, offre un aperçu plus précis des activités marchandes des regrattiers qui louent des emplacements que l'examen des lois. En effet, ces regrattiers peuvent vendre de tout selon la loi. Un examen de leurs baux montre cependant qu'ils sont assujettis à de nombreuses restrictions et que ces dernières varient d'un individu à l'autre. Les regrattiers sans bail ont toutefois laissé peu de traces dans les archives de Québec et nous devons donc nous rabattre sur les règlements municipaux.

ferme¹³⁹. D'ailleurs, dans les années 1860-1870, on retrouve parmi ces regrattiers sans baux fixes un nombre significatif de femmes pauvres, plus précisément des veuves ou encore des épouses abandonnées¹⁴⁰. Les listes nominatives du recensement de 1871 montrent d'ailleurs une concentration de veuves, tant irlandaises que canadiennes-françaises, se déclarant « regrattières » dans un des secteurs les plus malfamés de la ville, le quartier Champlain.

Avec l'augmentation de la demande urbaine, la revente de denrées alimentaires gagne en reconnaissance et en légitimité dans les dernières décennies du siècle dernier. Au cours de cette période, la ville octroie davantage de baux permettant à ces revendeurs (regrattiers¹⁴¹) d'occuper un nombre grandissant d'échoppes extérieures contiguës aux halles puis, à l'intérieur des halles au même titre que les bouchers et maintenant, des commerçants de lard (des saucissiers et des charcutiers). Plus significatif, les regrattiers ne sont plus limités dans ce qu'ils peuvent vendre. En effet, l'examen des baux signés en 1883-1884, montre que plusieurs d'entre eux ne comportent

¹³⁹ Règlement 229, passé le 16 juillet 1869, article 8. « Each and every Huckster shall be permitted to expose and offer for sale, upon any Markets of the City of Quebec, Fruit and Vegetables, on payment of a daily tax of twelve cents and one-half cent... Butter and Eggs, on payment of a daily tax of twelve cents and one-half cent ». De plus, des frais additionnels sont imposés sur les paniers ou paquets apportés au marché, sur les mannes de choux ou d'autres légumes, sur les tinettes de beurre de plus de 20 lb et pour chaque porc apporté au marché (articles 9, 10 et 11).

¹⁴⁰ Il semble que la situation est à peu près similaire à Montréal dans les années 1840 où bon nombre de ces « regrattiers » sont en fait des femmes « pauvres et forcées par la nécessité de subvenir aux besoins de leur famille ». Sylvie Brouillette, « Les marchés publics de Montréal... », p. 22.

¹⁴¹ Plusieurs utilisent le vocable de « marchand », de « commerçant », de « dealer » ou de « trader » pour identifier leur profession dans les baux. Leur type de bail montre cependant qu'ils sont ce que les autorités de la ville définissent légalement comme des « regrattiers ».

plus de restrictions de vente¹⁴². On doit souligner ici que ces « regrattiers » sont souvent des hommes¹⁴³. Il nous semble que ces derniers percent de plus en plus le marché traditionnel des femmes rurales et bousculent ainsi les anciens codes culturels associés au genre des productions. Si les cultivateurs hésitent toujours à mettre en marché des productions associées à leurs femmes, il semble que ce ne soit pas le cas avec les « regrattiers¹⁴⁴ ». D'ailleurs, avec le temps, la liste de produits pouvant être mis en marché par les regrattiers s'allongent. Ainsi, en 1905, la ville leur accorde le droit de faire le commerce « ...des volailles, de toutes espèces, du menu gibier, beurre frais, œufs, poisson frais ou salé, légumes, sucre d'érable, fromage, fruits de la terre et des arbres fruitiers, du tabac en feuilles¹⁴⁵ ». Le cas des regrattiers est apparemment l'enjeu d'une importante

¹⁴² 59 des 207 baux ne comportent aucune restriction. Les locataires utilisent la désignation de « commerçants », « trader » et dans quelques cas, « regrattiers ». Ceci dit, rien ne nous confirme ou infirme que ces locataires font la vente de beurre frais sur une base régulière. On assiste toutefois à une forme de libéralisation des échanges sur les marchés publics de Québec. Soulignons que de ces 59 baux sans restrictions, 16 sont signés par des femmes. Pièces 2413 à 2675, Notaire Guillet dit Tourangeau.

¹⁴³ Une quarantaine d'hommes (43) peuvent être considérés comme des « regrattiers » dans les baux signés en 1883-1884.

¹⁴⁴ C'est le cas de certains commerçants des marchés publics. D'ailleurs, les contrats portant sur les baux des commerçants de lard édictent qu'ils peuvent vendre des œufs, une production habituellement associée aux activités féminines sur la ferme. Cette clause n'est pas présente dans les baux de 1859-1860. Quelques coups de sonde dans les archives portant sur les baux des marchés publics montrent qu'en 1868-1869, les commerçants de lard peuvent vendre des œufs. Cette spécification se retrouve dans les autres baux pour les années subséquentes. D'autres analyses beaucoup plus fines que la nôtre seraient nécessaires afin de mieux retracer à partir de quand ce phénomène apparaît. Il nous a semblé, par ailleurs, que les regrattiers anglophones avaient moins de réticences à employer le terme « huckster » que leurs confrères francophones qui hésitent plus longtemps à s'identifier comme « regrattiers ». Il nous a aussi semblé que les anglophones sont initialement surreprésentés dans ce métier de la revente par rapport à leurs confrères francophones. Encore une fois, d'autres études devront mieux approfondir ces aspects afin de mieux cerner les dynamiques de genre sur les marchés.

¹⁴⁵ AVQ, *Inventaire analytique des règlements de la première série, Règlements municipaux, 1866-1930 Règlement 394*, Règlement concernant les marchés dans la cité de Québec », 28 avril 1905, articles 22 et 23.

transition culturelle dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, alors que des hommes se mettent à vendre des produits traditionnellement associés aux femmes¹⁴⁶.

Au même moment, les halles de marché effectuent graduellement la transition de marché de producteurs à celui de commerçants et de transformateurs des denrées primaires¹⁴⁷. Bouchers, regrattiers, commerçants de lard (charcutiers) et marchands de gros, dont certains œuvrent également dans le marché de détail et dont les magasins sont souvent situés autour des marchés publics, livrent tous une solide concurrence aux cultivateurs et leurs épouses puisqu'ils peuvent vendre à peu près les mêmes produits que ces derniers. Dans le cas du beurre « frais », les « regrattiers » occupent une part grandissante de ce marché dont disposaient les fermières auparavant. Toutefois, pour les fermières, la principale concurrence provient des beurreries qui, au tournant du siècle dernier, commencent à écouler leur production sur les marchés de Québec.

La demande des consommateurs québécois pour des produits plus raffinés et des lieux de marché fermés, plus spécialisés et plus propres les amènent donc à désertier les marchés publics qui leur semblent appartenir à un autre siècle. Les bouchers, charcutiers et regrattiers, jadis bien

¹⁴⁶ Au tournant du siècle dernier, nous savons que très peu de femmes se prévalent des étaux et échoppes alloués par baux par la ville et que très peu obtiennent des permis de « regrattières ». Dans un grand livre (1897-1908), la ville conserve le nom de tous les bouchers, charcutiers et regrattiers œuvrant sur les marchés publics. Nous avons identifié très peu de femmes, ces dernières étant pratiquement exclues, selon les documents officiels, de cette sphère d'activités de la revente dans les halles et apprentis au tournant du siècle. AVQ, QA5 3CC 158. Le règlement municipal 394 de 1905 mentionne toutefois que les regrattiers qui n'ont pas de bail pour un étal ou une échoppe peuvent néanmoins vendre sur le marché parmi les cultivateurs moyennant un droit d'entrée de 30 centins par jour. Il se pourrait donc que plusieurs « regrattières » aient maintenu leurs activités de revente. Les regrattières mériteraient à elles seules une étude beaucoup plus approfondie qui nous permettrait de mieux cerner les relations entre le genre et les marchés au XIX^e siècle.

¹⁴⁷ Yves Bergeron, « Les anciennes halles et places de marché au Québec: Étude d'ethnologie appliquée »...

présents dans et autour des halles, quittent progressivement les marchés publics pour établir des commerces de denrées alimentaires spécialisés un peu partout dans la ville¹⁴⁸. L'exode des commerçants spécialisés des halles annonce la fin des marchés publics de Québec. La ville ferme et démolit la majorité d'entre eux entre 1905 et 1915 pour ne laisser que deux marchés publics en fonction: le marché Montcalm et le marché Saint-Roch¹⁴⁹.

Pour la plupart des fermières, la disparition des marchés publics implique la fin d'un lien direct avec les consommateurs. Cette perte ne signifie toutefois pas la fin de leur production domestique marchande. Plusieurs d'entre elles poursuivent leurs activités et continuent de vendre leur beurre grâce à des intermédiaires dont l'importance dans l'économie régionale est grandissante: les épiciers et les marchands de gros.

2.5.2 Les épiciers et les marchands de gros

À partir du XIX^e siècle, de nombreuses épiceries desservent la population de Québec. L'engouement pour ce type de marché de denrées alimentaires ne se dément pas et s'accroît avec le déclin des marchés publics, passant de 178 épiceries en 1878 à 243 en 1905, puis à 510 en 1935¹⁵⁰. Les marchandises retrouvées se diversifient avec le temps et incluent au tournant du siècle non seulement les traditionnelles épices et diverses denrées sèches, mais aussi des conserves variées, des charcuteries et de plus en plus de produits frais, tels les fromages, le

¹⁴⁸ Roger Chouinard, « Analyse de l'évolution architecturale des halles de marché de la ville de Québec au cours du XIX^e siècle », M.A. (Ethnologie), Université Laval, 1981, pp. 236-237.

¹⁴⁹ Le marché Montcalm ferme ses portes en 1930 et le marché Saint-Roch en 1977. Claude Boudreau et Serge Courville, *Québec, ville et capitale...*, pp. 214-217.

¹⁵⁰ Marc Vallières et coll., *Histoire de Québec et sa région*, tome II ..., p. 1187.

beurre, le lait de même que des fruits et légumes¹⁵¹. C'est du moins ce que laissent voir les quelques archives du commerce d'Alfred Grenier, épicerie réputée de la rue Saint-Jean qui dessert une clientèle aisée¹⁵².

Dans le cas du beurre, les quelques pièces qui sont parvenues jusqu'à nous indiquent que l'épicerie Grenier ne transige pas directement avec les fermières mais fait plutôt affaire avec plusieurs fournisseurs en gros de la ville et de Lévis, dont les plus connus J.-B. Renaud & Co. et Thibaudeau & Frères¹⁵³. Ces marchands de gros constituent d'importants intermédiaires dans la vente du beurre fermier. Nos connaissances sur les sources d'approvisionnement de ces marchands restent malheureusement très parcellaires, mais nous savons toutefois que plusieurs écument les campagnes environnantes afin d'approvisionner leurs clients¹⁵⁴.

¹⁵¹ Le règlement 425, passé le 2 février 1909 stipule que: « Grocers are allowed to sell in their shops, without being compelled to take a license for that purpose, butter, lard, fish of all kinds, vegetables, fruits, eggs, small game, venison, salted and smoked meat, sausage meat, but not that kind of meat generally known and designed as provision [boucherie] ». AVQ, Règlements municipaux, 1866-1930. *Inventaire analytique des règlements de la première série*, Règlement 425, Règlement concernant la vente de certaines denrées par les épiciers, 2 février 1909.

¹⁵² BANQ-Q, Fonds P521, Épicerie Alfred Grenier, Esq. Plusieurs des personnes qui écrivent et passent des commandes à Grenier appartiennent à l'élite socioéconomique et politique de l'époque. Le rayonnement de l'épicerie dépasse d'ailleurs les limites de la ville. Parmi ses clients on retrouve des députés, des avocats, des notaires et des juges de Québec, mais aussi du Bas Saint-Laurent, de Charlevoix, un peu du Saguenay et du Lac Saint-Jean et de la région des Bois-Francs. Cette clientèle fortunée située à l'extérieur de Québec commande des articles de luxe très variés, incluant du champagne, du vin, du whisky, des biscuits fins et du homard. Les fournisseurs proviennent de Québec ou Montréal, des États-Unis et d'Europe.

¹⁵³ Selon la note de présentation du fonds d'archives, les documents du fonds A. Grenier ont été trouvés dans un hangar et ont été remis aux Archives nationales. Les factures couvrent la période entre 1883 et 1902 et comportent des années manquantes. Par ailleurs, nous ne savons pas si les années qui ont subsisté sont complètes. Ces archives offrent néanmoins une esquisse, certes impressionniste, du milieu du marché de l'alimentation de Québec au tournant du siècle dernier.

¹⁵⁴ À titre d'exemple, le marchand en gros J.-B. Renaud & Co. annonce dans les journaux locaux qu'il achète toutes denrées directement des cultivateurs. Voir l'*Almanach de l'action sociale*

Ainsi, en 1891, l'épicerier Alfred Grenier offre à sa clientèle du beurre domestique et du beurre de fabrique¹⁵⁵. Toutefois, au tournant du siècle, ce dernier prend dorénavant toute la place puisque les factures des marchands de gros nous laissent voir que Grenier n'achète plus que du beurre de beurrerie. La spécification « beurre de laiterie » ne se retrouve plus qu'exceptionnellement inscrite sur les factures des fournisseurs.

L'analyse de quelques factures de marchands grossistes et de beurreries pour l'épicerie A. Grenier suggère également que la clientèle aisée de cet épicerier aurait, avec le temps, préféré le beurre de beurrerie au beurre domestique. Question de goût mais peut-être aussi de distinction dans l'affirmation de leur classe sociale. Le beurre de certaines fabriques se distingue par son prix plus élevé, de 2 jusqu'à 10 ¢ par livre¹⁵⁶, mais aussi par sa présentation soignée, plus uniforme et résolument « moderne ». Nous ne pourrions toutefois généraliser cette situation à l'ensemble des épiceries de la ville, bien au contraire.

Les épiceries des quartiers ouvriers et les marchés publics qui ont survécu à la vague de fermetures demeurent des débouchés importants pour écouler le beurre domestique jusqu'aux années 1920-1930. Avec l'essor démographique du début du XX^e siècle, la demande pour le

catholique, 1919 et autres années. Un des rares témoignages sur les façons de faire des marchands nous vient de l'ouvrage d'Alain Laberge qui rapporte qu'« à l'époque de la Toussaint, les acheteurs passaient par les maisons pour ramasser les provisions de beurre accumulées par les cultivateurs depuis le mois d'avril après l'avoir goûté pour vérifier sa qualité ». Alain Laberge, sous la dir., *Histoire de la Côte-du-Sud ...*, p. 224.

¹⁵⁵ Nous avons retrouvé des factures concernant des achats de beurre domestique à un marchand de gros alors qu'au même moment, Grenier achète du beurre directement de la société de fabrication de beurre de Charlesbourg. BAnQ-Q, Fonds P521, Épicerie Alfred Grenier, Boîtes 89-12-018/4 et 98-12-018/4.

¹⁵⁶ Selon les factures des fabriques, les beurreries vendent leur beurre entre 20 ¢ et 26 ¢ la livre. BAnQ-Q, Fonds P521, Épicerie Alfred Grenier, P521, boîtes 89-12-018/4 et 98-12-018/4.

beurre croît rapidement, permettant à plusieurs fermières de conserver leur part de marché¹⁵⁷.

De plus, elles peuvent offrir leur produit à moindre coût que le beurre des fabriques puisqu'elles parviennent à comprimer leurs frais de production et leur profit plus facilement. Plusieurs fabriques ont du mal à concurrencer le travail « gratuit » des femmes dans la fabrication du beurre et peinent à convaincre les cultivateurs de payer un salaire au fabricant pour effectuer ce travail. Cette idée de payer un homme pour exécuter le travail « gratuit » de leur femme et de leurs filles pourrait en avoir rebuté plus d'un et pourrait expliquer une production domestique de beurre malgré tout solide jusqu'aux années 1930 dans plusieurs localités de la grande région de Québec¹⁵⁸.

Les fermières bénéficient de la croissance de la population urbaine des années 1910 et 1920; elles augmentent leur production moyenne, surpassant les niveaux atteints avant l'implantation des fabriques. Rappelons que les fermières du comté de Lévis en ont même profité pour doubler leur production domestique.

Les marchands généraux constituent encore pendant un certain temps un débouché intéressant pour les fermières. Leur nombre augmente de façon importante au tournant du siècle en raison de la croissance soutenue des populations villageoises. De plus en plus de villages se

¹⁵⁷ Plusieurs observateurs du marché du beurre font ce constat. Voir le rapport de l'inspecteur général des fabriques lors de la 23^e convention annuelle de la SIL, *JA*, vol. 11, n^o 14, 1908, p. 316. Voir également les commentaires d'un exportateur de beurre en 1912 sur l'état des marchés, *JA*, vol. 14, n^o 2, 1912, p. 36. Aussi l'opinion des rédacteurs du *JA* en 1913, notamment *JA*, vol. 16, n^o 9, 1913, p. 189.

¹⁵⁸ Et ce, malgré l'expansion du réseau de beurreries dans la grande région de Québec. Certains comtés comme Québec et surtout celui de Lévis semblent même intensifier leur production domestique. Rappelons toutefois les limites des données agrégées des recensements qui rendent mal les écarts parfois importants que l'on peut retrouver entre les localités d'un comté donné, voire même entre les fermes d'une même localité.

retrouvent avec deux, voire trois magasins « généraux » se livrant une intense concurrence pour s'attacher leur clientèle rurale. Pour contrer la concurrence des magasins au détail et leurs catalogues qui exigent des paiements en argent comptant qui fait souvent défaut dans les campagnes, plusieurs magasins généraux libéralisent le crédit afin de mieux fidéliser leur clientèle rurale et acceptent des denrées, dont le beurre, en guise de paiement. Les faillites successives de ces marchands généraux provoquées par la débâcle financière de la Grande Crise mettent cependant un terme au système de crédit¹⁵⁹. Il semble clair qu'à partir des années 1930-1940, le beurre domestique n'a plus réellement de marché pour être écoulé.

2.5.3 Les marchés internationaux, 1870-1930

Avant l'introduction des fabriques, le beurre domestique représente le principal produit laitier exporté en Grande-Bretagne¹⁶⁰. Les volumes exportés restent difficiles à évaluer puisque les données ne font pas de distinction entre le beurre des beurreries et le beurre domestique, du moins pas avant 1903, avant qu'une loi fédérale n'oblige la spécification du mode de production,

¹⁵⁹ Les marchands qui survivent aux nombreuses fermetures des magasins généraux ont recours plus systématiquement aux paiements en numéraires et ne prennent donc plus le beurre des fermières. La nécessité de payer les comptes des marchands généraux en argent incite vraisemblablement les familles de cultivateurs à alimenter les fabriques ou des laiteries urbaines qui rémunèrent en argent comptant. Nous assistons ainsi à une accélération de la monétarisation des échanges en milieu rural. André Roy, « La faillite, le commerce et le crédit dans le district judiciaire de Québec entre 1885 et 1920 », PhD, (Histoire), Université Laval, 2002.

¹⁶⁰ et dans une moindre mesure aux États-Unis. Les volumes de beurre exportés au sud de nos frontières représentent 3,6 millions de lb pour la période 1870-1874; 0,9 million de lb 1875-1879 et 1 million pour la période 1880-1884. Par la suite, les exportations sont nulles. Raymond Duhaime, « Les exportations canadiennes de produits laitiers, 1867-1955 », *L'Actualité économique*, vol. 33, n°2, 1957, p. 249. Rappelons qu'entre 1870 et 1885, les volumes annuels se situent entre huit et 20 millions de livres par année. Bien que les données fédérales ne précisent pas la province d'origine, on peut penser qu'une proportion significative approchant les trois-quarts proviennent des fermes québécoises.

domestique ou de fabrique, sur le contenant destiné à l'exportation¹⁶¹. Nous savons cependant que jusqu'au début des années 1890, l'essentiel des exportations est toujours issu de la production domestique.

Selon des commentateurs de l'époque, le beurre canadien se transige à des prix relativement peu élevés en raison de sa qualité, jugée moindre¹⁶². Au cours des années 1890, le beurre de beurrerie tend cependant à le remplacer sur les marchés internationaux et ce, assez rapidement. Nous devons souligner ici le silence des exportateurs sur cette question. Nous savons que les exportateurs achètent de grandes quantités de beurre de toute provenance des marchands de gros. Ils se retrouvent donc avec du beurre de fabrique et du beurre domestique qu'ils écoulent à la fois sur les marchés intérieur et extérieur, au plus offrant. Certaines années, ces exportateurs ne vendent « que lorsque les prix sont supérieurs aux prix locaux et que cette exportation permet des bénéfices intéressants aux marchands [exportateurs]¹⁶³ ». Il se pourrait donc que certains lots de beurre domestique continuent d'être exportés et ce, bien au-delà des années 1890.

Mis à part un seul article publié dans le *Journal d'Agriculture* en 1882 les enjoignant d'améliorer la préparation et la présentation de leur produit, les fermières ne sont jamais invitées ou encouragées à tirer profit d'un tel marché, bien au contraire¹⁶⁴. Plusieurs représentants de la SIL font tout pour les y exclure les accusant de nuire à la bonne réputation du beurre canadien.

¹⁶¹ Statut du Canada, 1903, c. 6 (3 Ed.VIII).

¹⁶² *JA*, vol. 13, n° 2, 1890.

¹⁶³ *JA*, vol. 12, n° 1, 1889.

¹⁶⁴ Un article portant sur la fabrication du beurre s'adresse principalement, sinon exclusivement aux producteurs domestiques. L'article aborde la question de la vente pour le secteur des exportations. *JA*, vol. 5, n° 4, 1882.

2.6 L'apport monétaire du beurre domestique dans les revenus de la ferme

Les beurres fabriqués sur les fermes ne s'équivalent pas tous et les prix varient en fonction de la qualité et du moment de l'année où ils sont vendus¹⁶⁵. De façon générale, le beurre frais mis en vente entre juin et septembre, soit au moment où le gros de la production est écoulé sur le marché, remporte des prix moindres que celui vendu entre novembre et mai. La production hivernale de beurre frais est d'ailleurs fort prisée à Québec et commande alors les plus hauts prix. De toute évidence, certaines fermières conservent une vache –exceptionnellement deux– en lactation durant les longs mois d'hiver puisque du beurre frais est vendu dans la ville. Cette pratique est vraisemblablement le lot d'une minorité de familles, l'essentiel de la fabrication hivernale, lorsqu'il y en a, étant destiné à la consommation familiale. Aussi, certaines fermières possèdent la réputation de fabriquer d'excellents beurres que recherchent les consommateurs urbains¹⁶⁶.

Bien qu'il soit difficile d'établir avec précision les revenus tirés de la vente du beurre domestique, on peut néanmoins estimer qu'ils représentent des sommes relativement

¹⁶⁵ Les factures des fournisseurs de l'épicerie Grenier montrent très bien cette fluctuation puisque du beurre acheté le même jour du même fournisseur peut être vendu à des prix différents. BAnQ-Q, Fonds P521, Épicerie Alfred Grenier, boîte 89-12-018/5 facture de G. Bouchard et Fils, commerçants de gros et de détail situé sur le marché Finlay à Québec vend à A. Grenier le 18 septembre 1886 trois lots de beurre en tinette vendus à des prix différents, soit un lot à 16 ¢ la livre, un autre à 16½ ¢, puis le troisième à 17 ¢ la livre.

¹⁶⁶ C'est le cas de la famille Alexandre de Saint-Augustin qui, en 1885, remporte le deuxième prix d'un concours agricole et vend son beurre à 23 ¢ la livre au marché de Québec. Dans les années 1880, le beurre domestique se détaille entre 16 et 20 ¢ la livre. *JA*, vol. 9, n° 1, 1886. Selon Edouard A. Barnard, certains cultivateurs « (...) qui demeurent près des villes, (...) obtiennent des épiciers quarante sous pour chaque livre de beurre qu'ils leur envoient. Je connais de plus une femme qui vend tout son beurre (elle en fait au-delà de 1 000 lb par année) deux chelins la livre, en moyenne ». Edouard A. Barnard, *Une leçon d'agriculture, causeries agricoles*, p. 86. Toutefois, les prix donnés par Barnard nous semblent exagérés.

importantes, surtout pour les familles dégageant d'imposants surplus commerciaux. En 1870, entre juillet et septembre, soit au plus fort de la production, les prix fluctuent entre 16 et 18 ¢ la livre pour le beurre frais et peuvent atteindre les 22 ¢ la livre les mois d'hiver¹⁶⁷. Nous avons estimé qu'en moyenne, sur la base annuelle de prix, les fermières vendent leur beurre à 17 ¢, alors que le beurre primé atteint 20 ¢ la livre¹⁶⁸.

Pour la majorité des familles rurales qui produisent un excédent de 100 à 200 lb par année, les revenus oscillent entre 17 et 40 \$. Celles dont la production excédentaire atteint 350 lb retirent de la vente un revenu de 60 à 70 \$ par année. Avec une production annuelle de plus de 1 000 lb, les revenus peuvent atteindre entre 130 et 160 \$. Quelques-unes des familles analysées dans ce chapitre engrangent des revenus pouvant aller jusqu'à plus de 400 \$ par année¹⁶⁹. À titre de comparaison, à l'époque, une bonne vache laitière se vend 20 \$; un porc entre 3 et 5 \$ et un

¹⁶⁷ L'édition du 5 février 1870 du journal *L'Événement* de Québec mentionne que le beurre salé se vend entre 16 ¢ et 18 ¢ la lb alors que le beurre frais se détaille entre 20 ¢ et 22 ¢ la lb. Le *Journal d'Agriculture* quant à lui mentionne que le prix moyen pour le beurre domestique en 1878 est de 18 ¢ (*JA*, vol. 1, n° 12, 1878). La famille d'Ant Thomassin, de la ferme des Graves appartenant au séminaire de Québec, vend son beurre 25 ¢ la livre. ASQ, Sem. 323 n° 81; 19 septembre 1874.

¹⁶⁸ En 1878, le secrétaire du cercle agricole de Saint-Charles-de-Bellechasse affirme que le beurre se vend à 17 centins. *Journal d'Agriculture*, vol. 1, n° 12, 1878. Dans les notes commerciales retrouvées dans le *Journal d'Agriculture*, on mentionne qu'en 1905, le beurre de laiterie se vend sur les marchés entre 20 et 21 ¢. *JA*, vol. 9, n° 10, 1905.

¹⁶⁹ Ainsi, la famille Morisset de Saint-Henri-de-Lévis retire des revenus entre 280 et 330 \$. Elle comprend cinq membres et déclare préparer 1 750 lb de beurre en 1870. De ce volume, nous avons soustrait la consommation familiale estimée à 20 lb par capita (100 lb), puis nous avons multiplié le résultat par les prix annuels moyens de 17 et 20 ¢ la livre ce qui donne des recettes variant entre 280 et 330 \$ par année. La famille Samson déclare 1 800 lb par année avec dix membres, incluant les serviteurs. En effectuant les mêmes calculs nous estimons les revenus annuels du beurre domestique entre 270 et 320 \$. La famille Carrier du même endroit compte cinq membres et produit 2 300 lb par année. En procédant aux mêmes calculs, nous évaluons les revenus tirés du beurre domestique entre 375 et 440 \$ par année.

mouton 7 à 8 \$. Vu sous cet angle, les recettes de la vente du beurre prennent toute leur signification.

Certes, les revenus au-dessus de 250 \$ sortent plutôt de la norme. Nous croyons néanmoins que des revenus entre 60 et 160 \$ donnent une idée plutôt juste de ce que plusieurs familles produisant plus de 1 000 lb de beurre par année retirent de sa vente. Il n'est pas aisé de déterminer l'importance du beurre domestique dans l'ensemble des revenus de l'exploitation puisqu'il est difficile, entre autres, d'établir le volume de foin ou encore les grains consommés directement sur la ferme.

Les seules archives pouvant nous éclairer sur cette question se rapportent aux différents concours et expositions agricoles, dont celui du mérite agricole où les juges pondèrent dans le détail les revenus tirés des diverses productions des fermes. Ainsi, en 1885, une ferme primée lors d'un concours agricole dans le comté de Portneuf indique des ventes annuelles se chiffrant à 705 \$ dont 221 \$ proviennent de la vente du beurre domestique¹⁷⁰, soit près du tiers. Les revenus tirés des productions plus « masculines » comme la vente de pommes de terre s'élèvent à 119,50 \$. La vente du foin, de viande et de lard rapportent 250 \$. Lors du même concours, une autre ferme méritante déclare vendre annuellement entre 1881 et 1884 pour 162 \$, 199 \$, 177 \$ et 186 \$ de beurre domestique, ce qui représente en moyenne entre le quart et le tiers de tous les revenus de cette ferme¹⁷¹.

¹⁷⁰ *JA*, vol. 9, n° 2, 1886. Les revenus de la vente des œufs montent à 61,67 \$.

¹⁷¹ En 1881, le beurre représente 19 % des ventes annuelles totales; en 1882 c'est 24 %; en 1883 c'est 26 % et en 1884, 32 %. *JA*, vol. 9, n° 1, 1886, p. 179.

Nous avons plusieurs indications selon lesquelles les revenus tirés de la vente de beurre domestique se maintiennent au début du XX^e siècle. Ainsi, dans ses rapports sur des rencontres tenues dans des localités de Bellechasse, le D^r Grignon, un membre influent de la SIL, déplore que plusieurs familles de cultivateurs de Saint-Charles vendent toujours du beurre domestique sur le marché de Québec et qu'une de ces familles en retire même 300 \$ à chaque année¹⁷². De même, plusieurs des fermes gagnantes des concours du mérite agricole persistent dans la fabrication domestique du beurre et ce, longtemps après l'introduction des fabriques. À titre d'exemple, le gagnant du concours du mérite agricole pour l'année 1900 présente des ventes annuelles totales de 1 223 \$ dont 390 \$ proviennent de la vente de 2 000 lb de beurre domestique¹⁷³. Et même lorsque des familles portent du lait à la fromagerie, certaines continuent de vendre du beurre domestique. C'est le cas d'une autre ferme primée au concours du mérite agricole en 1901 dont les 650 lb de beurre domestique rapportent 125 \$¹⁷⁴.

Pour les familles activement engagées dans cette activité domestique¹⁷⁵, la vente du beurre rapporte entre 20 et 33 % des revenus annuels de la ferme. Le beurre domestique constitue donc un enjeu économique de plus en plus important dans les grandes décisions concernant ces fermes. L'accroissement de la production domestique de beurre se traduit-elle par une meilleure reconnaissance sociale et économique des fermières? Il est difficile de répondre directement à

¹⁷² Selon Grignon, les revenus tirés du beurre domestique confectionné à partir des 12 vaches possédées par la famille justifient sa décision de cesser d'approvisionner les fabriques au profit de la production domestique. *JA*, vol. 7, n° 6, 1903, p.141.

¹⁷³ Rapport du Commissaire de l'Agriculture, 1899-1900, *DSQ*, vol. 34, n° 1, 1901, p. 218.

¹⁷⁴ Rapport du ministre de l'Agriculture (1900-1901), document #3, Concours du mérite agricoles, 1901, *DSQ*, vol.35, n° 1, 1902, p. 223; voir également un autre fermier méritant qui retire plus de 300 \$ de sa laiterie sur des recettes annuelles de 1310 \$, p. 368.

¹⁷⁵ Les familles préparant plus de 500 lb de beurre par année.

cette question, faute de sources écrites par les fermières elles-mêmes sur le sujet¹⁷⁶. Toutefois, nous observons que plusieurs localités présentant de solides traditions dans la production commerciale de beurre domestique maintiennent cette orientation plusieurs années après l'implantation des fabriques dans la région. Cette décision repose assurément sur une rationalité économique et on peut penser que ces femmes y ont leur mot à dire. Est-ce cette reconnaissance sociale qui les motive à maintenir leur production et ce, bien après l'arrivée des fabriques? La question mérite d'être posée. Les revenus de cette production domestique confèrent-ils une plus grande liberté économique justifiant tout ce travail? Bien que les sources consultées soient généralement discrètes sur les motivations des fermières et de leur famille quelques documents offrent néanmoins des pistes de réflexions.

En 1874, Jean Morisset et sa femme Olympe Morin, de Saint-Henri-de-Lévis, se présentent devant le notaire pour signer un acte de donation en faveur de leur fils Jean, âgé de 23 ans, et marié depuis peu. La famille Morisset s'avère prospère et déclare produire en 1870 plus de 1 750 lb de beurre¹⁷⁷. L'acte de donation est plutôt usuel dans la mesure où le contrat prévoit un transfert du bien familial au nouveau couple, des dispositions concernant la cohabitation et des compensations financières pour sa sœur non-mariée. L'acte comprend également les modalités de la rente viagère devant être payée aux parents donateurs. On doit ici mentionner que la monétarisation de la rente viagère dans les années 1870 constitue davantage l'exception dans la grande région de Québec. Dans le cas de la famille de Jean et Olympe (Morin) Morisset, la

¹⁷⁶ Les contrats notariés laissent comprendre que plusieurs sont illettrées car les fermières signent souvent d'un X.

¹⁷⁷ Cette famille possède 11 vaches et des terres d'une superficie de 182 acres dont 153 améliorés. Selon le recensement nominatif de 1870, seuls trois enfants résident avec eux, Hermine 20 ans, Jean et Théodule 15 ans.

donation comporte un montant de 200 \$ à payer aux donateurs au moment de l'entrée en vigueur du contrat en plus d'une rente viagère comprenant des animaux, des denrées alimentaires et un montant annuel de 40 \$, « pour chacun des dits donateurs »¹⁷⁸. Il est clairement établi que la rente est versée aux deux parents soulignant ici la part devant être perçue par Olympe au même titre que son mari. Les dispositions suivantes s'avèrent plutôt inhabituelles pour l'époque. En effet, le contrat stipule: « Étant convenu que chacun des dits donateurs aura droit de retirer séparément leur dite somme respective [rente viagère de 40 \$], en donner reçu et quittance, le dit donateur donnant à la dite donatrice, par ces présentes, tous pouvoirs et toutes procurations nécessaires aux fins de retirer et percevoir chaque année, du dit donataire ou de ses hoirs et ayant cause ou représentants, la dite somme ci-dessus de quarante piastres de rente et pension viagère pour elle et d'en donner reçus et quittances valables¹⁷⁹ ». Cette dernière clause plutôt exceptionnelle pour un acte de donation de l'époque montre des signes d'une indéniable reconnaissance de l'autonomie économique d'Olympe. Son mari lui concède le droit de percevoir pour elle-même et en son propre nom la rente qui lui revient et de la gérer et dépenser à son gré. Il ressort de cet acte de donation que cette fermière activement engagée dans la production commerciale de beurre domestique aurait pu gagner en termes d'autonomie, d'indépendance et de reconnaissance. En dépit d'un système légal consacrant son infériorité économique, sociale et légale, cette femme qui s'impose le dur labeur de produire des volumes importants de beurre pour le marché trouve vraisemblablement dans ce travail les termes de son propre affranchissement.

¹⁷⁸ Mentionnons ici que la plupart des donations analysées dans cette recherche font état d'une rente pour le couple gérée par le mari Sauf pour les veuves.

¹⁷⁹ Donation entre vifs entre Jean Morisset, Olympe Morin et leur fils Jean Morisset, 7 mars 1874, pièce 2075, notaire Louis-Napoléon Carrier.

La reconnaissance économique et sociale de son travail justifiant, pour Olympe, tout le labeur imposé.

Il est bien difficile d'établir des liens directs entre les gestes économiques et la reconnaissance sociale. Certaines paysannes montrent néanmoins des signes d'une plus grande autonomie qui s'expriment souvent dans leur volonté de gérer elle-même leur argent et de faire des choix. Dans un acte de donation en faveur de son fils et de son épouse, Philomène Gosselin leur demande une rente viagère en argent « qu'elle dépensera comme elle l'entendra¹⁸⁰ ». Nous avons également vu des fermières choisir leurs héritiers à qui elles lèguent des sommes et des avoirs importants. Magdeleine Talbot, à la tête d'une famille engagée dans la production commerciale, semble avoir beaucoup de liquidités pour une paysanne de l'époque. Dans son testament, elle lègue plus de 300 \$ en argent à ces neveux et nièces¹⁸². Luce Létourneau¹⁸³, après avoir pris soin d'établir ses garçons avec son époux Magloire Girard, lègue à ses filles Joséphine et Marie tous ses avoirs mobiliers et à la dernière tous ses biens immobiliers qui comprennent une terre à Saint-Gervais-de-Bellechasse¹⁸⁴. Catherine Talbot, fille de Jean-Baptiste¹⁸⁵, montre

¹⁸⁰ Cette rente est fixée à 100 \$ par année, payable aux trois mois. Advenant qu'elle n'exige pas de rente annuelle, le donataire doit tout de même lui verser en plus de la nourriture et de son logement, 25 \$ par année. Pièce 296, 26 novembre 1893, notaire Pierre Bouffard.

¹⁸² Magdeleine Talbot est l'épouse d'Alexis Goulet et déclare produire 1 000 lb en 1861 et 1 100 en 1871. Notaire Wilfrid Guay, pièce 1705, 5 septembre 1886

¹⁸³ La famille de Luce Létourneau et de Magloire Girard déclare produire 1 000 et 900 lb de beurre en 1861 et en 1871.

¹⁸⁴ Pièce 1882, 19 décembre 1882, Notaire Wilfrid Guay. Lors de la déclaration de décès de Luce, Marie reçoit une terre indivise à Saint-Gervais avec toutes les bâtisses, dépendances et circonstances. Nous avons la donation de son frère Honoré qui apparaît malgré tout plus généreuse avec plusieurs lots de terres (80 arpents, bâtisses dépendances et circonstances dans la paroisse de Saint-Raphaël; une autre terre de 29 arpents à Saint-Michel de Bellechasse et la juste moitié d'une terre de 22 arpents à Saint-Lazare). Pièce 2933, 21 décembre 1881, Notaire Désiré Larue.

beaucoup de détermination. En effet, le destin frappe la famille Talbot en 1869 en fauchant prématurément la mère. En dépit de leur jeune âge, Catherine et sa sœur reprennent la direction de la laiterie et maintiennent une production commerciale¹⁸⁶. Catherine semble plutôt à l'aise avec les transactions financières. En effet, nous la retrouvons chez le notaire en 1876, alors qu'elle n'a que 21 ans, afin d'enregistrer un prêt d'argent de 100 piastres à 6 % d'intérêts qu'elle fait à un jeune homme de sa paroisse¹⁸⁷.

La lecture de ces contrats passés devant le notaire suggère une forme de confiance en leurs moyens. Certaines de ces paysannes paraissent plutôt à l'aise avec des sommes d'argent relativement importantes qu'elles gèrent seules et à leur gré. Cette plus grande aisance financière semble aider à leur affranchissement et les amène à prendre des décisions exprimant leur volonté et leurs choix.

Si les années 1870 et 1880 sont de bonnes années pour les prix du beurre domestique, il en va tout autrement des années 1890. Selon les relevés de factures des fournisseurs approvisionnant l'épicier A. Grenier, le prix du beurre enregistre, de façon générale, une baisse moyenne de 1 à 2 ¢ entre 1870 et 1900¹⁸⁸. Il semble que cette diminution dans le prix du beurre est en soit provoquée par une augmentation significative de l'offre suite à l'arrivée de plusieurs

¹⁸⁵ La mère Marie-Anne Godbout est décédée en 1869. Selon l'inventaire après-décès dressé par le notaire Désiré Larue, Marie-Anne Godbout laisse une laiterie bien garnie avec 80 bols à lait et 14 seaux à beurre, des « chaudières », un joug, des grandes tinettes, des plats de fer et un moulin à beurre. Pièce 632, Inventaire après-décès des 16-17 juillet 1869, Notaire Désiré Larue. On suppose que ces deux filles, Marguerite et Catherine, prennent la relève et ont respectivement 17 et 15 ans.

¹⁸⁶ Les filles produisent plus de 1 100 lb de beurre selon le recensement en 1871

¹⁸⁷ Notaire Désiré Larue, pièce 1898, 8 décembre 1876.

¹⁸⁸ Et ce, même pour le beurre de beurreries.

beurreries sur le marché de Québec. Il s'en suit un déclassement généralisé du beurre domestique. En effet, alors qu'auparavant le beurre domestique de première qualité pouvait rapporter jusqu'à 23 ¢ la livre, à partir des années 1890, seul le beurre de fabrique atteint ces hauts prix, le beurre domestique se vendant, en moyenne, entre 14 et 19 ¢ la livre. Les consommateurs, de façon générale, profitent de cette situation. Les fermières, quant à elles, voient leurs efforts moins bien rémunérés qu'autrefois. Ceci en amène plusieurs à poser la question de la pertinence de tout le labeur imposé par la fabrication du beurre alors que les beurreries et les fromageries leur rapporteraient apparemment davantage sans aucun effort. L'introduction des fabriques entraîne ainsi une nouvelle réflexion sur la nature et la valeur du travail des femmes dans les familles rurales.

* * *

En portant notre regard sur l'expérience des fermières, nous avons été à même de constater l'ampleur du travail des femmes et des membres de la famille qui participent de près ou de loin à la production beurrière. Malgré la place centrale qu'y tiennent les femmes, les moments forts de la fabrication suivent davantage le cycle de vie des hommes. Le surcroît de travail imposé par la production intensive du beurre domestique a sûrement généré des tensions entre mari et femme, mais aussi entre frères et sœurs qui ne se voient pas récompensés de la même manière pour leur service familial. En dépit d'inégalités, les filles se plient aux coutumes successorales. Arrivées à la tête d'un ménage paysan, plusieurs répètent les gestes de leurs mères et intensifient même leur production. Il se pourrait bien que les efforts soutenus de certaines

d'entre elles dans la fabrication aient pu se traduire par davantage de reconnaissance, d'autonomie ou d'indépendance.

Jusqu'aux années 1880-1890, la commercialisation s'effectue principalement sur les marchés publics où les fermières vendent elles-mêmes leur production. Elles jouissent d'une forme de chasse gardée puisque la tradition et la culture rurales n'incitent pas les « hommes » de la famille à transiger une marchandise si intimement associée au genre féminin. Nombre de fermières restent donc les principales responsables de la vente du beurre au sein de leur famille et bénéficient d'un contact direct avec les consommateurs et bien sûr, des recettes qui en découlent.

La concurrence croissante faite par les bouchers, les commerçants de lard (charcutiers) et surtout les regrattiers dans le négoce du beurre frais met cependant un terme à cette mainmise des fermières sur ce commerce. Si les cultivateurs se montrent encore réticents à vendre les produits traditionnellement identifiés à leurs femmes, les regrattiers et bientôt les marchands et épiciers de la ville emboîtent rapidement le pas et investissent ce créneau de vente. Les forces du marché faisant ici sauter les verrous des anciens codes socioculturels encadrant la commercialisation de ces productions féminines. Le marché des vivres se transforme rapidement à Québec au cours des deux dernières décennies du XIX^e siècle avec la multiplication des épiceries et surtout, l'implantation des beurreries qui inondent le marché d'un produit identique qui a l'avantage d'être au goût du jour, en raison de sa facture « moderne » et « industrielle. »

La dernière décennie du XIX^e siècle ouvre donc une période de repli dans les prix du beurre qui rendent la production domestique financièrement moins attrayante et incite plusieurs familles à considérer sérieusement la solution de rechange offerte par la fabrique. Le beurre n'est pas la seule production « féminine » à être remise en question, puisque le fromage domestique

subit lui aussi les contrecoups de l'expansion des activités des fabriques. Le prochain chapitre retrace les grandes lignes de cette production afin de mieux cerner l'importance des dimensions ethniques et culturelles qui façonnent bien différemment le destin des productrices de fromage domestique au Québec.

CHAPITRE 3

DES « VIEILLES FILLES » FORT UTILES: PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DU FROMAGE DOMESTIQUE, 1850-1930

J'ai fait longtemps la vie des filles

*J'ai fait longtemps la vie des filles
Mais à présent je ne suis plus au rang des filles
Oui, j'ai contenté mon envie
C'est d'avoir épousé un petit mari*

Ma mère mariez-moi donc

*Ma mère mariez-moi donc dès aujourd'hui, si vous voulez
J'ai un amant fidèle et tendre
Ma mère je ne peux plus attendre
Mariez-moi donc car il est temps
Faites-moi publier un banc*

*Ma fille espérez encore un an
Nous n'avons pas assez d'argent
(...)
Ma mère vous n'y pensez pas*

Chansons traditionnelles chantées sur l'île d'Orléans
et recueillies dans les années 1920 par Marius Barbeau¹

Les années 1920 annoncent des transformations profondes dans la société et la culture québécoises. Conscient de la disparition imminente des « chants anciens » orphelins de nouvelles générations pour les porter, Marius Barbeau sillonne les campagnes québécoises muni d'un

¹ Musée canadien de la civilisation, collection Marius Barbeau, MCC/CMC Archives Barbeau, format électronique.

Edison sous le bras afin d'immortaliser sur disques de cire les chants populaires du milieu rural. Il visite à cet effet à plusieurs reprises l'île d'Orléans dont l'insularité les aurait préservé de l'oubli.

Plusieurs des chansons se rapportent à l'univers des filles de la terre. Certaines d'entre elles nous les présentent mélancoliques et soumises à la volonté des parents, alors que d'autres montrent leur côté frondeur, défiant même l'autorité parentale². Les chansons colligées par le père de l'ethnologie québécoise abordent fréquemment la délicate question de la sexualité des filles. Comme les extraits de chansons mentionnées ci-haut le laissent entendre, des jeunes femmes manifestent leur insatisfaction à l'égard d'un célibat qu'elles jugent trop long. Dans *ma mère mariez-moi*, une jeune femme presse d'ailleurs celle-ci de faire publier un banc, « car il est temps ». La mère s'y oppose et demande à sa fille de patienter encore un an, « nous n'avons pas assez d'argent ». Il se dégage de ces chansons une attente davantage imposée que souhaitée par les filles de la famille et ce pour des raisons monétaires³.

Le destin des filles des familles rurales au XIX^e siècle a rarement été abordé dans

² Notamment la chanson « Mariez-moi, sinon je ne filerai pas », Musée canadien de la civilisation, collection Marius Barbeau, MCC/CMC Archives Barbeau, format électronique. <http://catalogue.civilisations.ca/musvw/FullBB.csp?WebAction=ShowFullBB&EncodedRequest=*5E*AD*C8o*5C*B3ih*AA*B3f*3F*C3*0E*96*9E&Profile=ArchivesOnlyCMC&OpacLanguage=fr&NumberToRetrieve=10&StartValue=2&WebPageNr=1&SearchTerm1=n.1.260449&SearchT1=&Index1=1*Keywordsbib&SearchMethod=Find_2&ItemNr=2>, site consulté le 14 juin 2010.

³ Ces chansons traditionnelles peuvent être perçues comme un instrument d'intériorisation de normes sociales et de renforcement du comportement attendu des filles. Elles peuvent également constituer à l'occasion un exutoire socialement accepté où les filles expriment leur désaccord envers des décisions parentales.

l'historiographie québécoise⁴. On les présente le plus souvent comme secondant leur mère dans leurs travaux jusqu'au moment où elles se retrouvent elles-mêmes à la tête d'un ménage paysan. Louise Dechêne avait d'ailleurs bien cerné le sort réservé aux filles. Selon cette historienne :

tout porte à croire que la famille exerce de fortes pressions sur les filles pour qu'elles se marient et le plus tôt possible. (...) La somme de services qu'une fille peut rendre à la maison est limitée. La fabrication domestique est encore peu développée et les possibilités de rapporter des gains de l'extérieur pour aider les parents sont à peu près inexistantes. Hors le décès ou la maladie de la mère, la présence prolongée d'une fille au foyer est une charge et un célibat définitif, une source de soucis pour les parents, de problèmes pour les frères et les sœurs⁵.

Cette situation qui prévaut dans la région de Montréal au XVII^e siècle peut aisément caractériser une grande partie des familles rurales québécoises jusqu'au XIX^e siècle. Elle traduit d'ailleurs la hiérarchie socioéconomique des productions sur la ferme. Celles dont la responsabilité revient aux hommes possèdent une valeur marchande supérieure à celles des femmes, plus vivrières et généralement orientées vers l'autoconsommation. Ce chapitre porte sur la production et la commercialisation du fromage domestique dans la grande région de Québec entre 1852 et 1931, soit des activités reposant sur les fermières et leurs filles. Il tente de retracer les grandes lignes de son évolution et cherche ainsi à mieux comprendre les processus de transformation liés à l'essor de cette production féminine. Comme nous le verrons, le fromage comporte une dimension éminemment ethnique et culturelle au Québec qui favorise l'apparition de différentes traditions. Les familles anglophones du Québec bénéficient, au XIX^e siècle, d'un marché américain et

⁴ Soulignons néanmoins les travaux pionniers du Collectif Clio, *Histoire des femmes au Québec* et ceux de Denise Lemieux et Lucie Mercier, *Les femmes au tournant du siècle : 1880-1940. Âge de la vie, maternité et quotidien*, Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, 1989, 398 p.

⁵ Louise Dechêne, *Habitants et marchands de Montréal, au XVII^e siècle*, Montréal, Boréal Compact, 1974 (rééd.)1988, pp. 436-437.

britannique en pleine expansion, contrairement à celles du reste du Québec confinées à une demande locale ou régionale déclinante.

Il existe toutefois des exceptions chez les francophones, dont la production du fromage « raffiné » de l'île d'Orléans dans la grande région de Québec. Dans ce chapitre, nous analysons le cas du « raffiné » et cernons son impact sur les familles qui commercialisent ce fromage domestique. Comment les familles s'adaptent-elles à l'importance économique accrue de cette production féminine? Dans ce contexte de commercialisation plus intensive des productions domestiques, les « vieilles filles »⁶ qui participent activement à ces productions, constituent-elles un poids pour ces familles?

L'étude de ce cas d'exception, avec son nombre limité d'unités de production, permet de poser la question des rapports que les femmes de ces familles entretiennent au marché. Notre travail veut ainsi évaluer comment celui-ci vient infléchir leur destin entre 1850 et 1930. Nous émettons l'hypothèse que la commercialisation poussée du « raffiné » induit des comportements familiaux qui ne sont pas neutres au plan du genre, notamment pour les filles de la famille. D'ailleurs, leur destin rappelle étrangement la complainte retrouvée au sujet du célibat allongé dans les chansons mentionnées ci-haut. Notre incursion dans le monde de la fabrication du fromage « raffiné » nous amène à réfléchir sur les tensions que suscitent la commercialisation et la capitalisation accrues de l'agriculture, lesquelles remettent en question les modes de transmission et de production « traditionnels » des femmes.

⁶ Selon la culture populaire, celles qui après 25 ans ne sont pas encore mariées.

3.1 Les traditions fromagères au Québec

Les historiens estiment que les premiers colons arrivés en Nouvelle-France ont apporté avec eux les traditions fromagères de leurs régions d'origine. On retrouve ainsi plusieurs mentions de fromage dans des livres de recettes⁷, des baux à ferme, des procès⁸ et des inventaires après-décès⁹. Ces documents confirment que les premiers habitants de la colonie en consomment¹⁰.

L'enracinement des traditions fromagères apparaît toutefois inégal dans les régions du Québec et moins profond que pour celui du beurre. Nous constatons aussi que les ustensiles dans la préparation du fromage de pays ne sont pas aussi fréquemment retrouvés sur les fermes que ceux servant à la fabrication du beurre¹¹. Ceci indique que le fromage, contrairement au beurre

⁷ Louise Dechêne mentionne qu'« il se fait [au XVII^e et au début du XVIII^e siècles] un fromage du pays, comme en témoigne le livre de recettes de l'Hôtel-Dieu. » *Habitants et marchands de Montréal...*, p. 317.

⁸ Certaines archives judiciaires rapportent des vols de fromage, dont un procès en 1757 opposant Augustin Viger à Édouard Farel. Ce dernier est accusé d'avoir volé, avec la complicité du cuisinier d'Augustin Viger, une chemise, de nombreuses bouteilles de vin, du lard, du pain et du fromage. Voir également un autre procès entre Jean-Laurent Lorty (Lortie) et Pierre-Clément Chorette en 1769 où Lorty mentionne avoir fourni comme nourriture de bouche du fromage. BANQ-Q, TL4, S1, D6194 et TP5, S1, SS1, D511. Ces deux cas indiquent que le fromage est non seulement consommé mais qu'il constitue une denrée ayant une valeur aux yeux des plaignants.

⁹ Des inventaires après-décès décrivent des faisselles, également appelées ficelle selon les endroits. Nous en avons retrouvé plusieurs mentions dans les inventaires du tournant du siècle dernier sur l'île d'Orléans. Les faisselles sont des contenants de forme cylindrique utilisés pour égoutter le caillé qui donnent une forme ronde au fromage. Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans*, Ottawa, Leméac, 1977, pp. 21-22.

¹⁰ Per Kalm avait d'ailleurs noté, tout juste avant la Conquête, qu'il se fait toujours du fromage en maints endroits de la colonie. Mémoire de la société historique de Montréal, *Voyage de Per Kalm en Amérique*, Analysé et traduit par L.W. Marchand, Montréal, T. Berthiaume, 1880, p. 171.
<<http://books.google.ca/books?id=58ARAAAYAAJ&pg=RA1-PT15&dq=per+kalm+fromage&hh=fr#PPP7,M1>>
site consulté 14 mai, 2009.

¹¹ Nous rejoignons ici Louise Dechêne qui émettait déjà un doute à ce sujet pour le cas de Montréal au XVII^e siècle. Elle mentionne « (...) nous ignorons si cette fabrication domestique

constitue pas une denrée de base aussi bien généralisée dans la diète paysanne. Déjà, au début du XIX^e siècle, nous avons l'impression que la production du fromage domestique se limite à un nombre de plus en plus restreint de familles. Les contours de cette production domestique dans cette première moitié du XIX^e siècle demeurent cependant flous, faute de sources plus précises. Il faut attendre les années 1850 avant de trouver davantage de données sur le fromage des fermières.

Les premiers recensements à comptabiliser la production de fromage domestique remontent à 1852 et offrent à partir de ce moment un portrait beaucoup plus précis de l'état de la production au Québec. Comme le suggère le Tableau 3-1, la production est plutôt faible et montre déjà des signes de déclin dans la deuxième moitié du XIX^e siècle.

Tableau 3-1 Production de fromage domestique au Québec, 1852-1921 (en lb)

1852	1861	1871	1881	1891*	1901	1911	1921
764 304	686 297	512 435	559 278	4 260 941	n.d.	358 625	104 280

Source: *Recensements du Canada*, 1851-1931.

* Les données de 1891 ne nous apparaissent pas assez fiables puisque plusieurs recenseurs n'ont pas fait la distinction entre le fromage domestique et celui produit en fabrique, ce qui expliquerait le bond apparent dans la production domestique pour cette année¹².

[de fromage] s'est répandue aussi vite que celle du beurre. » *Habitants et marchands de Montréal au XVII^e siècle...*, p. 317. Les données recueillies pour cette recherche nous indiquent qu'en 1870, de 70 à 90 % des fermes de la région de Québec déclarent faire du beurre. Cette proportion est nettement inversée pour la fabrication de fromage de pays où seule une minorité de famille s'y adonne. Au cours de la période étudiée, les fermières du Québec produisent dix à 30 fois plus de beurre que de fromage.

¹² On retrouve dans les recensements de 1891 plusieurs anomalies statistiques qui faussent l'appréciation des capacités productives de l'époque. À titre d'exemple, le district de Baie du Febvre dans le comté de Yamaska aurait produit 116 490 lb de fromage domestique alors qu'on en recensait 230 lb pour l'ensemble du comté dix ans auparavant. Un tel « réveil » de la production domestique dans cette petite localité semble plutôt invraisemblable. Les données du comté de Brome avec ses 2 441 261 lb de fromage domestique en 1891, soit une augmentation de

On retrouve, par ailleurs, d'importantes disparités entre les différentes régions du Québec. Chez les francophones, la production de fromage domestique s'avère plutôt marginale et suppose l'absence de solides traditions¹³. On retrouve toutefois une toute autre dynamique de production en milieu anglophone. Encore ici, on voit poindre d'importantes variations entre les régions avec une concentration de la production dans les Cantons de l'Est qui rassemble entre 60 et 72 % de la production québécoise entre 1852 et 1871 (Tableau 3-2).

Tableau 3-2 Production de fromage domestique des Cantons de l'Est et sa proportion dans l'ensemble québécois, 1852-1881 (en lb et en pourcentage)

	1852	1861	1871	1881
Production en lb	512 673	492 263	308 790	206 005
(% de la production québécoise)	67 %	72 %	60 %	36 %

Source: *Recensements du Canada*, 1851-1881. En 1851, les comtés des Cantons de l'Est retenus sont: Huntington, Missisquoi, Shefford, Sherbrooke et Stanstead; 1861: Stanstead, Shefford, Sherbrooke, Missisquoi, Huntington, Compton et Brome; 1870: Huntington Est et Ouest, Missisquoi, Brome, Shefford, Sherbrooke, Stanstead et Compton; en 1881: Sherbrooke, Compton, Stanstead, Shefford, Brome, Missisquoi et Huntington.

plus de 2 000 % par rapport à la décennie précédente est tout aussi invraisemblable. Les instructions faites aux recenseurs stipulent pourtant que: « le *fromage* et le *beurre de ménage*, (...), sont ici inscrits comme distincts du beurre et du fromage fabriqués dans les établissements industriels, (...) » Les italiques sont retrouvés dans le texte original. *Manuel du troisième recensement du Canada*, Ottawa, Printer of the Queen, 1891, p. 2. Nous croyons que la confusion réside vraisemblablement dans la définition donnée à un établissement industriel en 1891. Ainsi, on spécifie dans le même manuel d'instructions que pour être reconnue comme un établissement industriel « (...) une fromagerie [doit être] à part d'une ferme ». Cette dernière spécification a probablement conduit plusieurs recenseurs à identifier comme fromage domestique tout le fromage produit dans des « fabriques » attenantes à des fermes. Cette confusion nous en dit davantage sur les conditions de départ des premières fabriques dans plusieurs localités du Québec que sur la production domestique elle-même. Nous y reviendrons dans le prochain chapitre portant sur les fabriques.

¹³ On dénote quelques exceptions dans les comtés de Chambly, de Rouville et de Montmorency où des volumes plus importants signalent la présence de familles s'adonnant plus intensément à la production de fromages de pays.

Une brève analyse du cas des Cantons de l'Est s'avère donc un détour indispensable à ce stade-ci de notre étude afin de mieux saisir les particularités de la production domestique de fromage de cette région. Détour d'autant plus nécessaire qu'il met en lumière les dimensions ethniques, culturelles et historiques qui permettent de comparer les producteurs anglophones et francophones en cette deuxième moitié du XIX^e siècle.

3.2 La production domestique de fromage: le cas des Cantons de l'Est

La situation des Cantons de l'Est offre un contraste avec le reste du Québec par une concentration de la production plus marquée dans les comtés de Missisquoi, de Brome, de Shefford et de Compton (voir Tableau 3-3).

Tableau 3-3 Production de fromage domestique dans les comtés des Cantons de l'Est, en volume et en proportion dans la production du Québec, 1852-1871 (en lb et en pourcentage)

Comté	1852	1861	1871
Brome	n.d.	99 342 (15 %)	51 320 (10 %)
Compton	n.d.	68 369 (10 %)	67 890 (13 %)
Missisquoi	190 788 (25 %)	195 117 (28 %)	82 588 (16 %)
Shefford	99 189 (13 %)	51 402 (7 %)	33 952 (7 %)
Stanstead	88 851 (12 %)	51 022 (7 %)	23 511 (5 %)

Source: *Recensements agricoles*, 1851, 1861 et 1871.

Les recensements agricoles de 1871 pour ces comtés indiquent clairement la présence de plus d'une centaine de fermes activement engagées dans une intensification de la production et de

la commercialisation du fromage domestique¹⁴. Loin d'être des cas isolés, ces fermes semblent donner le ton à l'ensemble de la région.

En recoupant les données des recensements agricoles avec celles des listes nominatives, nous avons réalisé que plusieurs des familles de producteurs sont souvent de souche américaine¹⁵. Nous avons toutefois constaté que plusieurs familles anglaises, irlandaises et écossaises se joignent au mouvement et participent également à cette production domestique et fabriquent aussi d'imposants volumes de fromage. Les recensements laissent néanmoins voir une dominante ethnique américaine chez les producteurs commerciaux. Plusieurs des fermiers établis dans la région des Cantons de l'Est proviennent, en effet, de la Nouvelle-Angleterre et de l'État de New

¹⁴ En effet, il n'est pas rare de rencontrer des fermes déclarant produire annuellement 4 000 lb, 5 000 lb voire 8 000 lb de fromage chacune. Voir notamment les districts de Saint-Armand Est et de Durham, division 2 dans le comté de Missisquoi pour 1852 et 1870. Les districts de Brome, division 2, et Farnham dans le comté de Brome montrent également plusieurs fermes avec d'imposants volumes de fromage domestique.

¹⁵ La question de la nationalité dans le recensement de 1871 demeure toutefois difficile à identifier avec précision puisque plusieurs familles américaines établies dans les Cantons de l'Est y sont depuis deux ou trois générations. Il nous semble fort probable que plusieurs individus nés au pays se soient déclarés « British » ou « English » en raison de leur origine ethnique ou encore par loyauté à la couronne britannique. Nous avons tenté de pallier cette difficulté liée à l'« identité ethnique » en utilisant les recensements agricoles et nominatifs de 1852 pour Saint-Armand, dans le comté de Missisquoi, une localité dont les familles, selon le recenseur E. Chandler « devote most of their attention to the dairy business [de même qu'à d'autres productions animales, notamment les chevaux] ». Recensement agricole de 1852, Comté de Missisquoi, localité de Saint-Armand (sous-district 220), p. 3. Parmi les 25 familles responsables des productions les plus importantes (entre 1 000 et 24 000 lb de fromage), une seule a un des deux parents nés en Angleterre; deux ont un des parents natifs d'Irlande, huit ont au moins un parent né aux États-Unis et 15 familles ont les deux parents nés au Québec. Toutefois, lorsqu'on examine la composition de ces 15 familles natives du pays, cinq possèdent une filiation américaine récente, habituellement la grand-mère ou le grand-père qui fait partie de la maisonnée et qui déclare être né(e) aux États-Unis. Bien que nous ne pouvions étendre l'observation relative au cas de Saint-Armand à l'ensemble des Cantons de l'Est, il nous a semblé qu'une filiation américaine dominait aussi dans les autres localités les plus axées sur la production intensive de fromage comme les localités de Farnham, Brome et Brome division 2.

York, soit les premières régions du continent à réorienter leur agriculture dans les activités laitières au XIX^e siècle¹⁶. Un retour sur ces familles d'origine américaine spécialisées dans la production de fromage domestique s'avère utile afin de mieux saisir la portée de l'héritage américain dans l'histoire des activités laitières au Québec.

L'histoire des activités laitières dans le Nord-Est des États-Unis a été l'objet de nombreuses études approfondies¹⁷ dont celle de Sally McMurray qui a dressé un portrait détaillé des familles qui s'y adonnent au XIX^e siècle¹⁸. Selon cette historienne, déjà dans les années 1820-1830, plusieurs comtés de cet État se spécialisent dans la production de fromage

¹⁶ Nous croyons, à l'instar de Jean-Pierre Kesteman, Peter Southam et de Diane Saint-Pierre, que la migration des colons américains dans les Cantons de l'Est s'inscrit dans l'extension « naturelle » de l'écoumène du Nord-Est des États-Unis. Les recensements nominatifs du XIX^e siècle montrent d'ailleurs des frontières très perméables entre les deux pays. Jean-Pierre Kesteman, Peter Southam et Diane Saint-Pierre, *Histoire des Cantons de l'Est*, Ste-Foy, PUL, « coll. Histoire des régions », 1998. Dès les années 1770-1780, des familles du comté de Herkimer, dans l'État de New York, intensifient leur production de fromage pour le marché. Au début du XIX^e siècle, plusieurs comtés de cet État se spécialisent dans les activités laitières. Nathaniel S. Benton, *History of the Herkimer County including the Upper Mohawk Valley*, Albany, J. Munsell, 1856.

<<http://books.google.fr/books?id=G1IOAAAIAAJ&pg=PA209&dq=herkimer+cheese+new+york&lr=>> consulté en mai 2009. Mentionnons ici que le mouvement de spécialisation dans les activités laitières retrouvé dans l'État de New York se généralise à l'ensemble du Nord-Est américain.

¹⁷ Fred Bateman et Jeremy Atack, *To Their Own Soil: Agriculture in the Antebellum North*, Ames, Iowa State University Press, 1987; Fred Bateman, « Improvement in American Dairy Farming, 1850-1910: A Quantitative Analysis », *Journal of Economic History*, vol. 28, 1968: 255-273; Paul W. Gates, *The Farmer's Age: Agriculture, 1815-1860*, White Plains, Sharpe, 1960; David B. Danbom, *Born in the Country: A History of Rural America*, Baltimore, The John Hopkins University Press, 1995; Nancy Grey Osterud, *Bonds of Community: The Lives of Farm Women in Nineteenth-Century New York*, Ithaca, Cornell University Press, 1991.

¹⁸ Son étude porte sur le comté d'Oneida, dans l'État de New York, entre 1820 et 1885. Sally McMurry, *Transforming Rural Life: Dairying Families and Agricultural Change, 1820-1885*, Baltimore, The John Hopkins University Press, 1995.

domestique afin de répondre à la demande croissante des milieux urbains américains¹⁹. À partir des années 1840, la Grande-Bretagne constitue un nouveau débouché absorbant annuellement des millions de lb de fromage domestique américain²⁰. L'essor de cette production domestique repose également sur les marchands spécialisés dans la revente du fromage (appelés *factors*). Ces derniers achètent la production des fermiers et l'écoulent sur les lucratifs marchés de New York et d'outremer. Les plus prospères d'entre eux fondent des maisons spécialisées dans la vente du fromage et engagent des « agents » qui sillonnent les campagnes²¹ afin d'acheter la production²². La croissance presque effrénée de la demande pour le fromage des fermières américaines amène une réorientation de l'économie agricole de cette région. À partir du milieu du XIX^e siècle, la plupart des agriculteurs du nord-est des États-Unis abandonnent la production de

¹⁹ Les familles productrices écoulaient initialement leur fromage sur les marchés locaux. À partir des années 1840-1850, l'essentiel de la production s'écoule sur les marchés de New York et du sud des États-Unis.

²⁰ Se vendant à prix moindre que les fromages fermiers anglais, le fromage américain se taille une place grandissante sur la table des ouvriers anglais qui y trouvent un substitut protéinique économiquement avantageux à la viande.

²¹ Au XIX^e siècle, les marchands couvrent la Nouvelle-Angleterre jusqu'au Midwest. Sally McMurry, *Transforming...*, p. 46-47.

²² Sally McMurry, *Transforming...* p. 47 et suivantes. Selon Sally McMurry, la compétition entre les maisons et les *factors* est vive au point de les amener à visiter les fermes avant même le début de la saison afin d'acheter à l'avance l'ensemble de la production à un prix déterminé. Elle mentionne que le système utilisé par les marchands peut varier mais que de façon générale, afin de s'assurer du meilleur volume de vente possible, les *factors* et les familles s'engagent contractuellement à produire un volume donné de fromage à un prix fixé d'avance. La maison de commerce fait une avance monétaire à la signature du contrat et paie le reste à la toute fin de la saison de production. À partir des années 1840-1850, ce système est remplacé par le *cash on delivery system*, où les marchands visitent les familles productrices au cours de la saison de fabrication, achètent leur production et les paient en fonction de la qualité et du volume recueilli lors de leur passage.

blé, jugée moins rentable²³, au profit d'une agriculture mixte reposant sur la production de lait et sa transformation par les fermières en fromage et en beurre²⁴.

Nous croyons que plusieurs des migrants américains établis dans les Cantons de l'Est y ont transplanté ce même modèle agricole²⁵. Les recensements des comtés de Stanstead, de Compton, de Brome et de Missisquoi pour les années 1860 et 1870 offrent à cet égard un portrait relativement semblable à celui esquissé par S. McMurray²⁶. En effet, plusieurs fermiers de la région jettent les bases d'une agriculture mixte dès les années 1850 avec une forme de spécialisation laitière. Les fermières anglo-américaine qui se sont établies dans les Cantons de

²³ Les producteurs de blé de l'État de New York avec leurs rendements décroissants ne peuvent soutenir la concurrence des producteurs de l'Ouest. Pour plusieurs, les activités laitières constituent une solution « providentielle » pour remplacer la production de blé et sortir l'agriculture locale de l'impasse. Ce phénomène affecte tout le nord-est des États-Unis dans la deuxième moitié du XIXe siècle. À ce sujet: Hal S. Barron, *Those Who Stayed Behind: Rural Society in Nineteenth-Century New England*, New York, Cambridge University Press, 1984, 184 p. Jeremy Atack et Fred Bateman, *To Their Own Soil...*

²⁴ Selon Sally McMurry, malgré une forme de spécialisation dans les activités laitières, ces familles maintiennent des exploitations agricoles diversifiées. En 1850, ces fermes possèdent en moyenne 16 vaches laitières qui produisent annuellement 4 800 lb de fromage. Elles conservent également cinq têtes de bétail (pour la boucherie), huit moutons et six cochons, soit un peu plus que pour satisfaire la consommation familiale. Pour cette auteure: « the cheesemaking farms [...] were at once specialized and diversified, [...] The subsistence base allowed [them] to make sure that no matter what happened in the world market, they could still raise a multiplicity of items that [still rested on and at the same time] strengthened the local economy ». Sally McMurry, *Transforming Rural Life: Dairying Families and Agricultural Change...*, p. 41.

²⁵ Que Sally McMurry désigne comme *the dairy agricultural system*. Voir « Agriculture in the Dairy Zone: The Farming System of Cheese Dairying, 1820-1860 » in *Transforming Rural Life: Dairying Families and Agricultural Change...*, pp. 6-42.

²⁶ Les familles avec des productions domestiques axées sur le marché offrent des données plutôt similaires à celles des familles du comté d'Oneida en 1850 (*Infra* note 25). Les fermes y détiennent des cheptels laitiers imposants pour l'époque. À titre d'exemple, déjà en 1852, les 25 familles de Saint-Armand avec un profil plus commercial possèdent un cheptel moyen de 16,7 vaches et produisent en moyenne 3 360 lb de fromage, tout en maintenant d'autres productions animales et végétales.

l'Est ont ainsi vraisemblablement amené avec elles leur savoir-faire dans la transformation laitière.

L'intensification de la production domestique de fromage implique pour ces femmes un travail physiquement exigeant puisqu'elles manipulent le lait de deux traites provenant de « gros » troupeaux laitiers, selon les standards de l'époque²⁷. Elles doivent aussi déposer sur des presses un « fromage » encore humide pesant entre 50 et 80 lb qu'elles retournent une à deux fois par jour lors des étapes de pressage et de mûrissement du fromage, qui durent en tout entre 20 et 60 jours²⁸. Les fermières doivent donc constamment soulever, retourner et manipuler d'importantes charges qui rendent leur travail « éreintant »²⁹. La production de fromage de type anglais requiert également des connaissances approfondies des techniques de fabrication que les mères transmettent, selon la tradition, à leurs filles. Ces dernières passent d'ailleurs plusieurs années d'apprentissage aux côtés de leur mère avant de les maîtriser à leur tour³⁰.

Les archives consultées demeurent malheureusement silencieuses sur le type de fromage préparé par les fermières des Cantons de l'Est³¹. En raison de leurs origines anglo-américaines, nous pourrions supposer qu'il est le même que celui fabriqué par les agriculteurs du Nord-Est

²⁷ Des fermières des Cantons de l'Est transforment annuellement entre 25 000 lb et 50 000 lb de lait par année. Selon les documents d'époque, il faut entre huit et dix lb de lait pour fabriquer une livre de fromage de type anglais.

²⁸ Plusieurs meules de fromage pèsent bien davantage. Nous savons que les marchands britanniques recommandent aux producteurs nord-américains de faire pour leur marché des meules de 56 ou 72 lb.

²⁹ D'ailleurs, le « fardeau » de la transformation laitière constitue un thème récurrent dans les écrits agricoles du Nord-Est américain au XIX^e siècle.

³⁰ Sally McMurry, *Transforming Rural Life...*

³¹ Nous arrivons au même constat que celui de Jean-Pierre Kesteman, Peter Southam et Diane Saint-Pierre, *Histoire des Cantons de l'Est...*

américain et d'Angleterre, soit du fromage de type Cheshire, Cheddar et dans une moindre mesure de type Gloucester³². Quant aux techniques de fabrication, elles semblent demeurer essentiellement les mêmes que celles utilisées sur les fermes de Grande-Bretagne³³.

Nous savons que les voies de communication utilisées par les premiers colons américains établis dans les Cantons de l'Est épousent principalement un axe nord-sud qui arrime

³² Nous savons que les Américaines adaptent leur production en fonction des goûts des consommateurs britanniques qui préfèrent le fromage de type Cheshire et Cheddar. « The two kinds of cheese [that are] now made for the English trade [...], are the Cheshire and the Cheddar. » p. 164. 4th annual report of the secretary of the state board of agriculture of the state of Michigan, 1865.

<<http://books.google.com/books?id=d3EWAAAAAYAAJ&pg=PA156&dq=american+++cheese&lr=&hl=fr#PPA164,M1>>

Site consulté le 24 mai 2009. Certaines fermières américaines fabriquent néanmoins des fromages destinés au marché local comme l'atteste la production des « Limberger and Dutch cheese[s] » faits par les fermières de souches allemande et hollandaise dans le comté de Jefferson dans l'État de New York. On voit clairement ici que l'origine ethnique constitue un facteur sans doute déterminant du type de fromage fabriqué et son marché.

³³ Selon plusieurs ouvrages, la méthode anglaise largement transplantée aux États-Unis demande à la fermière de couler le lait de la deuxième traite de la fin de journée dans de grands contenants et de le laisser refroidir toute la nuit. Le lendemain matin, elle retire la crème qui s'est séparée du lait. Puis, elle chauffe le lait écrémé jusqu'à 33°C, qu'elle ajoute au lait du matin fraîchement trait et encore chaud. Par la suite, on ajoute la crème initialement retirée, puis la présure et on attend la formation d'un caillé que l'on coupe en plusieurs petits morceaux à l'aide de grands couteaux afin de faire sortir le petit lait. Le petit lait égoutté, le fromage est ensuite mis dans un moule dans lequel est inséré un tissu de coton très fin. Par la suite, on met le fromage sous une presse afin d'en faire sortir les dernières traces de petit lait. On retourne le fromage fréquemment tout en le remettant sous la presse de 24 heures à quatre jours, selon les producteurs. Les fermières américaines ajoutent de « *l'annotto* », une teinture produite à partir d'un arbre des Caraïbes qui donne une couleur orangée au fromage afin de mieux imiter les fromages britanniques. Selon Charles Flint, l'« *annotto* » est ajouté « simply to give the high coloring so common to the Gloucester and Cheshire cheeses... » Charles L. Flint, *Milch cows and dairy farming*. Boston, J.E. Tilton and Company, 1867 p. 251.

<<http://books.google.com/books?id=WLQIAAAAMAAJ&pg=PA260&dq=gloucester++cheese&lr=&hl=fr#PPA251,M1>> Site consulté le 24 mai, 2009.

D'autres sources mentionnent cependant que *l'annotto* était ajouté pour plaire aux consommateurs du Sud des États-Unis. Cette habitude de colorer le fromage (Cheddar) d'une teinte orangée est parvenue jusqu'à nous par l'entremise des multinationales américaines comme Borden et Kraft qui ont fait l'acquisition de plusieurs fromageries canadiennes et québécoises au cours du XX^e siècle.

« naturellement » l'économie de cette région au Nord-Est des États-Unis³⁴. Aussi, tout nous porte à croire qu'avant les années 1860, les productions domestiques des fermières des Cantons de l'Est sont en grande partie écoulées sur le marché des grandes villes américaines du Nord-Est³⁵. Il se pourrait aussi que des marchands (*factors*) américains ou encore des agents des grandes maisons spécialisées dans la revente de fromage dans tout le Nord-Est aient « naturellement »³⁶ intégré la région des Cantons de l'Est dans leur territoire d'approvisionnement. Il faut attendre le développement du réseau de chemins de fer dans la seconde moitié du XIX^e siècle et l'imposition de barrières tarifaires sur les produits agricoles avant que la production ne prenne graduellement le chemin des entrepôts des marchands exportateurs de Montréal³⁷. Ces marchands exportateurs canalisent la production non seulement des Cantons de l'Est, mais également de l'Outaouais et de certaines parties de l'Ontario.

³⁴ Jean-Pierre Kesteman, Peter Southam et Diane Saint-Pierre, *Histoire des Cantons de l'Est...*

³⁵ Citant Yves Roby et Jean Hamelin, Régis Thibeault mentionne qu'avant les années 1860, c'est le cas de tout le beurre des Cantons de l'Est qui est écoulé sur le marché de Boston. Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière et du capitalisme agraire au Saguenay, XIX^e et XX^e siècles », Ph.D. (Histoire), Université Laval, 2002, p. 214.

³⁶ Pour faire encore une fois allusion à la réflexion de Jean-Pierre Kesteman, Peter Southam et Diane Saint-Pierre au sujet des Cantons de l'Est qui s'inscrivent dans l'extension « naturelle » de l'écoumène du Nord-Est des États-Unis.

³⁷ Quelques-unes des grandes maisons montréalaises d'exportation de fromage à la fin du XIX^e siècle portent les mêmes noms que d'importantes maisons actives sur le marché new-yorkais au milieu du XIX^e siècle. C'est le cas des maisons Ives's et Ayer's qui constituent des joueurs importants dans la commercialisation du fromage canadien en Grande-Bretagne au tournant du XIX^e au XX^e siècle. D'autres études pourraient davantage explorer la filiation entre les maisons canadiennes et américaines dans le secteur de revente du fromage sur les marchés d'exportation. Il se pourrait que l'abrogation du traité de réciprocité et l'imposition des tarifs douaniers sur les produits agricoles aient amené l'installation à Montréal de « filiales » ou « succursales » de grandes maisons d'exportation new-yorkaises afin de tirer avantage d'une production canadienne en pleine ascension. Nous souhaitons que d'autres recherches sur le grand commerce viennent éclairer cet aspect de l'histoire économique du Québec.

La poussée du fromage domestique au XIX^e siècle comporte donc une dimension ethnoculturelle qui rapproche consommateurs et producteurs. Le marché britannique demande des fromages de types anglais correspondant au goût et préférences de sa classe laborieuse. Les familles de producteurs de fromage des Cantons de l'Est d'origine anglo-américaine peuvent donc compter sur une demande soutenue pour du fromage de type Cheshire, Gloucester ou Cheddar au XIX^e siècle. Détentrices d'un savoir-faire, les femmes d'origine anglo-américaine et britanniques des Cantons de l'Est sont en mesure de retirer d'importants revenus de leur production de fromage domestique jusqu'aux années 1860³⁸.

Les familles canadiennes-françaises établies dans cette région participent très peu à l'essor de cette production de fromage de type anglais³⁹. Les clivages ethno-religieux de l'époque empêchent ce savoir-faire de se diffuser aisément aux familles canadiennes-françaises. En effet, les mariages entre les filles des familles productrices de fromage détentrices de ce savoir-faire et les jeunes fermiers canadiens-français sont peu fréquents⁴⁰. Les familles canadiennes-françaises

³⁸ Dans son étude, Sally McMurry mentionne qu'au cours des années 1850-1860, les familles de l'État de New York vendent leur fromage entre six et dix cents la livre. À titre indicatif, on peut ainsi estimer que les familles avec les volumes de fromage les plus axées sur le marché de la localité de Saint-Armand, dans le comté de Missisquoi, reçoivent ainsi en moyenne entre 200 et 330 \$ pour leur fromage.

³⁹ Même dans les comtés où les familles anglo-américaines et canadiennes-françaises se côtoient et partagent un même territoire, les familles d'origine française n'intensifient pas leur production domestique de fromage. On peut expliquer cette situation par la pauvreté de plusieurs des familles qui s'installent dans les Cantons de l'Est et qui n'arrivent pas à constituer un cheptel laitier suffisant pour participer activement à cette production domestique. Toutefois, la principale raison réside vraisemblablement dans l'absence de traditions culturelles dans la fabrication des fromages « anglais ». Les familles francophones des Cantons de l'Est seront plus enclines à intensifier la production de beurre. D'autres études pourront mieux approfondir l'attitude et la participation des familles francophones à l'essor des productions domestiques des Cantons de l'Est.

⁴⁰ Jean-Pierre Kesteman, Peter Southam et Diane Saint-Pierre, *Histoire des Cantons de l'Est...*

tarderont à tirer profit du marché britannique du fromage, ce qui aura comme conséquences de retarder de quelques décennies la réorientation de l'agriculture québécoise vers les activités laitières.

Les familles francophones qui fabriquent du fromage de pays dans la deuxième moitié du XIX^e siècle ne peuvent profiter d'un marché d'exportation et sont ainsi confinées au marché local, avec son bassin restreint de consommateurs. Parmi les régions francophones où se sont malgré tout enracinées et développées des traditions fromagères, on retrouve l'île d'Orléans avec son célèbre « raffiné »⁴¹. Le cas du « raffiné » s'avère d'autant plus intéressant qu'il constitue, au tournant du siècle dernier, un des rares fromages domestiques de type « français » à connaître une hausse marquée de sa production et de sa commercialisation. La prochaine section présente le cas du « raffiné » et examine l'impact de sa commercialisation sur les familles productrices.

3.3 Le fromage domestique de la grande région de Québec, 1850-1930

Lorsqu'on compare la production de fromage domestique de la grande région de Québec du milieu du XIX^e siècle à celle des comtés anglophones des Cantons de l'Est⁴², elle paraît infime, à l'instar de la production des autres régions francophones du Québec. Mentionnons

⁴¹ Le « raffiné » est un fromage traditionnel à pâte molle. Déjà, à la veille de la Conquête, Per Kalm mentionne que le fromage de l'île est « (...) regardé comme le meilleur. Petit, mince, rond de forme et de quatre à la livre de France, il se vend trente sous la douzaine ». Mémoire de la société historique de Montréal, *Voyage de Per Kalm en Amérique*, Analysé et traduit par L.W. Marchand, Montréal, T. Berthiaume, 1880, p. 171.

<<http://books.google.ca/books?id=58ARAAAAYAAJ&pg=RA1-PT15&dq=per+kalm+fromage&hh=fr#PPP7,M1>>
Site consulté le 14 mai 2009.

⁴² La région produit entre 8 000 lb et 9 000 lb de fromage, selon les recensements de 1852 et de 1861, alors qu'à lui seul le comté de Missisquoi produit entre 190 000 et 195 000 lb selon les mêmes recensements.

cependant ici que les volumes de fromage de type « anglais » et de type « français » sont difficilement comparables puisque les techniques et la durée de fabrication sont fort différentes⁴³. La comparaison entre les deux types de production suggère donc la prudence et il serait probablement plus avisé de comparer les revenus tirés de la vente et non les volumes.

Dans le cas de la région de Québec, nous savons que le volume de production du fromage domestique suit une tangente qui la distingue dans l'ensemble québécois. Au lieu de diminuer, la production des fermières y augmente continuellement entre 1852 et 1891 (voir Tableau 3-4). Cette croissance demeure cependant peu représentative de la situation générale dans la région puisqu'elle ne concerne que le comté de Montmorency.

Tableau 3-4 Production annuelle de fromage domestique de la région de Québec 1852-1931 (en lb)

Comtés	1852	1861	1871	1881	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	n.d.	872	718	9	371	n.d.	200	0	0
Québec	1 718	2 886	2 381	2 335	1 881	n.d.	633	0	0
Montmorency	5 171	4 935	9 011	17 753	21 194	n.d.	15 611	2 399	250
Portneuf	632	160	133	1 821	818	n.d.	0	110	0
Bellechasse	763	8	329	104	288	n.d.	20	50	0
Total:	8 284	8 861	12 572	22 022	24 552	-	16 464	2 559	250

Source: *Recensements du Canada*, 1851-1931.

⁴³ En effet, on ne peut vraiment comparer une livre de fromage Cheshire ou Cheddar à une livre de fromage affiné ou à croûte fleurie. La valeur ajoutée n'est d'ailleurs pas la même. Aussi, une livre de fromage « raffiné » vaut environ trois fois plus qu'une livre de fromage Cheddar domestique.

La production dans ce comté connaît une manifeste progression entre les années 1861 et 1891. Au tournant du siècle, les volumes de ce comté stagnent cependant, puis chutent dans les années 1910 et 1920 et se marginalisent jusqu'en 1931.

En examinant de plus près la production des districts du comté de Montmorency des années où nous avons des données plus précises, soit 1871 et 1891⁴⁴ (Tableau 3-5), nous observons que la production de fromage se concentre principalement dans la localité de Saint-Pierre sur l'Île d'Orléans, historiquement réputée pour la fabrication du « raffiné ». En l'espace de deux décennies, cette paroisse triple sa production domestique. Entre 1870 et 1890, on assiste à une augmentation de la production qui passe de 5 000 à 16 000 lb (Tableau 3-5).

⁴⁴ Les données des autres recensements ne nous offrent pas autant de précisions. Rappelons que les recensements agricoles des recensements postérieurs à 1871 ont été détruits.

Tableau 3-5 Production de fromage domestique dans les localités du comté de Montmorency, 1871 et 1891 (en lb)

Sous-district	1871	1891
Château-Richer	40	50
L'Ange Gardien	684	367
Sainte-Anne	0	60
Sainte-Brigitte de Laval	0	0
Sainte-Famille Ile d'Orléans	672	2 007
Saint-Ferréol	26	38
Saint-François Ile d'Orléans	7	73
Saint-Jean Ile d'Orléans	400	180
Saint-Joachim	0	0
Saint-Laurent Ile d'Orléans	1 452	1 903
Sainte-Pétronille Ile d'Orléans	n.d.	517
Saint-Pierre Ile d'Orléans	4 945	15 999
Saint-Tite des Caps	28	0
Total:	9 011	21 194

Source: *Recensements du Canada*, 1871 et 1891.

En dépit de cette intensification de la production, nous ne croyons pas pouvoir conclure à un phénomène généralisé en raison du nombre très restreint de familles s'adonnant à la fabrication du « raffiné » sur une base commerciale⁴⁵. On doit toutefois comprendre que pour celles qui le font, la production peut atteindre les 1 000 lb de fromage par année, canalisant une grande partie des ressources de la ferme et de la famille.

⁴⁵ Contrairement à ce qui se dégage des recensements de certains districts des Cantons de l'Est tels Saint-Armand est, Durham, Brome et Farnham où plus d'une centaine de familles sont activement impliquées dans une intensification marquée de la production et de la commercialisation du fromage domestique dans les années 1850 et 1860.

3.3.1 Le « raffiné » de l'île d'Orléans

La petite histoire du « raffiné »⁴⁶ est bien connue des historiens, grâce surtout au travail des premiers ethnologues québécois qui, dès les années 1920, ont cherché à préserver par écrit ses techniques de fabrication⁴⁷. Jean-Charles Chapais est cependant le premier à s'être intéressé à l'histoire de ce fromage traditionnel⁴⁸. Ce spécialiste des questions laitières au tournant du siècle en fait remonter les origines aux familles originaires de la région de l'Aube et de l'Yonne, dans l'ancienne Champagne, qui auraient apporté avec elles les techniques de fabrication du fromage de Soumaintrain⁴⁹. Installées sur l'île d'Orléans, ces familles ont perpétué la tradition jusqu'aux années 1960⁵⁰.

⁴⁶ Dont le nom, selon Jean-Charles Chapais, est une « corruption » du mot « affiné ».

⁴⁷ Marius Barbeau, « L'Île d'Orléans », *Queen's Quarterly*, vol. 49, n° 4, 1942: 374-396; Nora Dawson, « La vie traditionnelle à Saint-Pierre, Île d'Orléans », *Archives de Folklore*, n° 8, PUL, 1960; Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans*, Ottawa, Leméac, 1977. L'enquête de cet ethnologue est de loin la plus complète. Effectuée en 1974, elle se base sur 68 entrevues avec des résidents appartenant aux grandes familles originaires de l'île. L'âge médian des informateurs était de 66 ans. Ces derniers avaient donc grandi dans les années 1910-1920. Soulignons que neuf répondants avaient plus de 80 ans et pouvaient donc offrir une information précieuse sur le début du XX^e siècle. Voir aussi « Le fromage de l'Île d'Orléans », Office National du Film, 1978, Léo Plamondon, réalisateur, film 26 min.

⁴⁸ Ce spécialiste des activités laitières au tournant du siècle dernier œuvre pendant de très nombreuses années comme assistant commissaire (en charge de la section francophone) à la Commission de l'industrie laitière du Canada. J.-C. Chapais est de toutes les tribunes pour promouvoir les activités laitières (Société d'industrie laitière de la province de Québec; collaborateur régulier au ministère de l'Agriculture où il rédige des études ou des enquêtes sur le milieu laitier au Québec comme ailleurs; il agit également comme co-rédacteur du *Journal d'Agriculture* [organe officiel du ministère]). J.-C. Chapais s'avère une source d'information particulièrement fiable et avisée sur la production et la commercialisation du « raffiné ».

⁴⁹ Commercialisé sous le nom de Saint-Florentin. Jean-Charles Chapais, *Le fromage raffiné de l'Isle-d'Orléans*, Bulletin du ministère de l'Agriculture de la Province de Québec, 1911, p. 7. Notre recherche sur les familles productrices nous amène à identifier la famille Crépeau comme souche importante mais non unique de cette tradition. En effet, plusieurs des familles activement engagées dans la production et la commercialisation du « raffiné », selon les données du recensement de 1852, ont un ancêtre commun avec les Crépeau (branche d'Ursule et de Joseph et

Les techniques de fabrication du « raffiné » diffèrent fondamentalement de celles des fromages anglais et n'exigent aucun effort physique démesuré des fermières, mais plutôt de nombreuses manipulations requérant patience et minutie. Au XIX^e siècle, cette production est intimement associée aux femmes en raison des espaces de fabrication, principalement localisés dans la cuisine, et du lavage répété des récipients et des pièces de toile utilisées pour emballer les fromages. Cette dernière tâche renforce d'ailleurs le caractère « féminin » de cette production. Aussi, tous les documents d'époque de même que les témoignages des contemporains confirment qu'au XIX^e siècle, seules les femmes fabriquent le « raffiné »⁵¹. Le travail de fabrication s'avère

de sa femme Marie-Geneviève Turcot et leurs filles : Marie-Thècle, Marie-Anne, Marie-Angélique et Geneviève). Ce sont toutefois les filles de la famille de Laurent Gosselin et de Geneviève Drouin (fille de Marie-Thècle Crépeau) qui sont grandement responsables de l'intensification de cette production, selon les données de 1852. Il s'agit d'Apolline, Scholastique, Vénérande, Reine, Flavie et Jean qui a repris le vieux bien et qui vit sous le même toit que ses parents (Geneviève Drouin et Laurent Gosselin). Mentionnons que Jean Gosselin a marié Luce Nolin (branche d'Ursule Crépeau) et que tout nous porte à croire qu'elle était familière des techniques de fabrication avant son mariage. D'ailleurs, sa sœur, Apolline Nolin, qui n'a aucun lien de parenté rapprochée avec les Gosselin, deviendra la principale productrice de Saint-Pierre en 1871. Si la famille Gosselin a joué un rôle prépondérant dans la transmission des techniques de fabrication, elle n'est cependant pas la seule à s'engager dans une production plus commerciale. Les Ferland (Jean-Baptiste marié à Marie-Anne Poulain [fille de Marie-Anne Crépeau]) possèdent aussi de solides assises productives qui remontent aux années 1850. Quant aux Aubin, famille qui est traditionnellement associée à la production et la commercialisation du « raffiné » au XX^e siècle, la branche de Louis ne figure pas parmi les plus grands producteurs en 1852. Il faut attendre 1871 avant que cette famille ne s'adonne à une production commerciale, vraisemblablement sous l'impulsion de Scholastique Goulet (qui a comme grand-mère maternelle Marie-Angélique Crépeau) et qui a épousé le fils de Louis, Léon Aubin. Les descendants de Léon et de Scholastique (grâce à de mariages « judicieux ») se maintiendront par la suite parmi les meilleurs producteurs de « raffiné » de l'île jusqu'aux années 1960.

⁵⁰ Les années 1960-1970 marquent la fin de la commercialisation du « raffiné ». Les lieux et les instruments traditionnels de fabrication et d'affinage ne répondent tout simplement plus aux critères d'hygiène de la deuxième moitié du XX^e siècle et contraignent les dernières familles productrices à abandonner la production.

⁵¹ Le principal informateur de Jean-Charles Chapais est d'ailleurs une femme, Mme Joseph-Prudent Roberge (née Philomène Gosselin). Toujours selon Chapais: « (...) J'ai pu constater qu'il se fabrique pour le marché, presque uniquement [sic] dans [les familles de] la paroisse de Saint-

plutôt intensif. P.A. Dorion parle « d'un travail soutenu (...) » et exigeant en raison des nombreuses manipulations lors de la période d'affinage⁵². D'ailleurs, aux dires Jean Goulet⁵³, dont la famille est engagée dans la production commerciale du « raffiné » entre 1870 et 1920, « c'est pas tout le monde qui peut en faire » et « [plusieurs] ne réussissent pas⁵⁴ », ce qui nous indique que la maîtrise des techniques de fabrication n'est pas aisée.

Au XIX^e siècle, la transmission des savoirs et techniques entourant sa fabrication se fait de mère en fille et exige de plusieurs années d'apprentissage. En raison de la matrilinearité de la ligne de transmission des savoirs, ceux-ci sont de type exogame et sont ainsi appelés à s'étendre à

Pierre de l'île, (...), de père en fils, *il serait peut-être plus juste de dire de mère en fille, se sont transmis la méthode à suivre pour fabriquer ce délicieux petit fromage...* », p. 6. L'italique est de nous. Le témoignage de Jean Goulet, recueilli par Marius Barbeau entre les années 1918 et 1936, laisse bien voir l'importance de la filiation maternelle dans la transmission des techniques de fabrication. Il explique que « (...) Phidime Ferland un de mes cousins était marié à une Gosselin une belle-sœur de ma mère et il en faisait eux aut'es aussi. (...) Jos Prudent Roberge lui aussi est marié à une Gosselin. Là Pierre Plante s'est marié à une Gagnon (...) [dont la] grand-mère était une Gosselin. Il s'en fait encore dans cette famille-là ». On doit également souligner que Marius Barbeau a recueilli la recette du « raffiné » non pas de Jean Goulet, mais auprès de sa femme. MCC/CMC Archives Fonds Marius Barbeau B332. Non daté [ca 1918-1936].

http://catalogue.civilisations.ca/musvw/Picture.csp?Profile=ArchivesOnlyCMC&OpacLanguage=fr&Picture=http://collections.civilisations.ca/public/objects/common/webmedia.php?irn=1249570&PictWidth=400&LinkToOrder=0&EncodedRequest=*D6*5B*F9u*BC*14*D13*40*24Ck*D6*24*9B*8B Consulté le 10 juin 2009. Nora Dawson et J.-C. Dupont font aussi référence à cette filiation matrilineaire dans les familles productrices.

⁵² P.A. Dorion, « À l'Île d'Orléans... », p. 63. En 1965, Gérard Aubin, dernier tenant des techniques de fabrication confie à Jean O'Neil que « c'est trop d'ouvrage pour que c'est payant. (...) C'est trop d'ouvrage, vous en feriez pas! » Jean O'Neil, « Qui sauvera le fromage de l'Île? », La Presse, 27 février 1965.

⁵³ Jean Goulet est un informateur de Marius Barbeau dont le témoignage aurait été recueilli dans les années 1920 selon la constitution du fonds dont les dates extrêmes vont de 1918 à 1936. MCC/CMC archives Fonds Marius Barbeau. Non daté.[ca 1918-1936] Nous n'avons pas corrigé les retranscriptions de Marius Barbeau par respect pour l'informateur et pour conserver la texture et la couleur de la langue populaire de l'époque.

⁵⁴ Il explique aussi que « (...) [l]e gout du fromage varie suivant les gens [familles productrices]⁵⁴ ». MCC/CMC archives Fonds Marius Barbeau. Non daté[ca 1918-1936].

d'autres familles à chaque génération, au gré des mariages des filles de la famille. Toutefois, selon les témoignages recueillis par Jean-Claude Dupont, lorsque la ferme familiale est transmise à un fils « et [qu']une bru n'en conna[ît](...)t pas le secret, sa belle-mère le lui enseign(...)[e]⁵⁵ » assurant ainsi la poursuite des activités productives pour une autre génération.

La préparation du « raffiné » repose sur trois grandes étapes de transformation⁵⁶. La première, relativement simple, demande la formation d'un caillé déposé dans des « faisselles », soit un ustensile traditionnellement utilisé dans la préparation du fromage au Québec⁵⁷. Au bout de 15 heures, le caillé donne un fromage de forme ronde appelé « fromage frais ». Ce type de fromage est d'ailleurs, selon plusieurs sources, fort répandu et plus fréquemment fabriqué et commercialisé chez les francophones entre 1850 et 1930⁵⁸.

⁵⁵ Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans...*, p. 57.

⁵⁶ Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans...*, p. 41. Toute l'information sur les techniques de fabrication est tirée de l'ouvrage de Jean-Claude Dupont auquel nous référons le lecteur pour de plus amples détails.

⁵⁷ Voir note 9. On prend le lait encore chaud de la traite du matin mis dans un seau auquel on ajoute de la présure pour favoriser la coagulation rapide du lait. Le lait « mis en présure » est déposé près du poêle de la cuisine afin d'en garder la température entre 27 et 32° Celsius. Au bout d'une heure, le caillé se forme. Par la suite, on le coupe à l'aide d'un long couteau de cuisine en très petits cubes afin d'en extraire le petit-lait qui remonte à la surface. On enlève le gros du petit-lait puis on dépose le « caillé » dans des faisselles, soit de petits contenants de plus ou moins 10 à 13 cm de diamètre sur 14 cm de hauteur « troué[s] comme une écumoire sur tout le fond et autour de la partie cylindrique » pour faire sortir le petit-lait. On laisse égoutter entre 12 et 15 heures jusqu'à ce que le caillé se compacte et forme une masse de 5 cm de hauteur. Selon Jean-Claude Dupont, la plupart des familles retourne le fromage après cinq ou six heures afin de permettre au fromage de mieux sécher. Jean-Charles Chapais, *Le fromage raffiné de l'Île-d'Orléans...*, p. 9.

⁵⁷ Jean-Charles Chapais, *Le fromage raffiné de l'Île-d'Orléans...*, p. 9. Nous avons également retrouvé plusieurs mentions de faisselles dans les inventaires de biens après décès sur l'Île d'Orléans de cette période.

⁵⁸ Jean-Claude Dupont mentionne avoir recensé plusieurs témoignages de fermières d'un peu partout au Québec rapportant préparer ce que nous pouvons appeler du « fromage frais » ou un

La particularité de la préparation du « raffiné » tient au séchage du « fromage frais » sur des « paillassons » aussi appelés « *paillisses* » ou « *paillettes* », soit des tapis de joncs de roseaux « cueillis du côté nord de l'Île [...] »⁵⁹ » déposé sur un « râtelier », inséré dans une vaste casserole de fer blanc et suspendue au plafond de la cuisine⁶⁰. Les familles dont la production est axée sur le commerce maintiennent une rotation allant jusqu'à quatre râteliers pleins pendant la saison de production⁶¹. À la fin du processus de séchage, d'une durée de 15 jours, le fromage prend l'appellation de « fromage sec ». Ce dernier est fort prisé des habitants de l'île qui le

type de « fromage à la crème » fait à partir de lait fraîchement tiré du pis auquel on ajoute une présure. Le caillé formé repose quelques heures avant d'être consommé.

⁵⁹ Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans...*, p. 45. Au début des années 1990, des passionnés ont cherché à produire le « raffiné » dans des installations industrielles modernes. Les premières tentatives se sont soldées par des échecs. Au lieu de mûrir, le fromage pourrissait pendant la période d'affinage. Même le dernier tenant des techniques traditionnelles, M. Aubin, appelé à la rescousse était lui-même incapable de reproduire le célèbre fromage dans des installations modernes. En 1995, le microbiologiste Jacques Goulet et son équipe de l'Université Laval découvrent alors que ce qui permettait au fromage de mûrir était tout simplement le mélange de bactéries et de levures vivant sur les roseaux cueillis sur le côté nord de l'île et utilisés dans la confection des paillassons sur lesquels séchait le fromage. Les chercheurs ont constaté que la maison ancestrale des Aubin où on avait fabriqué du « raffiné » sur plusieurs générations était « contaminée » par ces micro-organismes. L'équipe de microbiologistes a alors isolé, identifié et reproduit les micro-organismes en question et les ont pulvérisés dans la nouvelle fromagerie, permettant ainsi de pouvoir préparer à nouveau du « raffiné ». Site de la fromagerie qui reproduit le « raffiné » consulté le 2 juin 2009 http://www.mypokerfinder.com/fromagerie/histoire_fromage_fromagerie/histoire-du-fromage/ Bien que Jean-Claude Dupont ne traite pas de cette particularité que l'on sait maintenant essentielle, son ouvrage spécifie tout de même que dans la confection du paillason, les joncs doivent être pris sur le côté nord de l'île. Il semble donc que ce « détail crucial » était toujours bien connu des informateurs des années 1970 et fidèlement rapporté par J.-C. Dupont.

⁶⁰ Les râteliers sont fixés au plafond afin de maintenir une chaleur constante de 21° Celsius essentielle à la maturation du fromage.

⁶¹ À cette étape, les fermières retournent et lavent le fromage appelé « pains de fromage » aux deux ou trois jours en plus de le laver à l'eau froide deux fois par semaine. Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans...*, pp. 45-46. Mme Roberge, née Gosselin, utilisait une saumure faite à partir de petit-lait extrait de caillé fait le jour même ou la veille pour laver le fromage. On devait également laver ou remplacer les paillassons.

consomment habituellement rôti à la poêle. Ce fromage ne semble pas avoir eu de vocation commerciale, tout comme le fromage frais essentiellement destiné à la consommation familiale.

Dans sa monographie sur le fromage « raffiné », Jean-Charles Chapais explique que les familles de Saint-Pierre qui orientent leur production vers le marché passent à la dernière étape, soit l'affinage d'une durée de trois semaines. Les fermières procèdent alors à plusieurs opérations qui assurent un mûrissement adéquat du fromage. Ces dernières requièrent plusieurs manipulations où les femmes préparent des saumures et en imbibent les pièces de tissus servant à emballer individuellement les fromages qu'elles déposent dans un coffre fermé placé dans un endroit obligatoirement frais, habituellement à la cave ou au grenier⁶². Au bout des trois semaines d'affinage, le « raffiné » est enfin prêt pour la consommation. Chaque petit fromage a une forme ronde⁶³ présentant une croûte extérieure blanc crème et possède la réputation d'être très odorant.

Contrairement au secteur de la fabrication du beurre qui, comme nous l'avons vu, connaît d'importantes transformations techniques, celles utilisées dans la fabrication du « raffiné » conservent leur caractère traditionnel et demeurent inchangées tout au long de la période étudiée. L'augmentation de la production repose donc essentiellement sur une intensification du travail de transformation et non sur une amélioration des moyens de production. Il va sans dire que cette

⁶² On plonge le « fromage sec » dans un grand vase rempli d'eau tiède saumurée pendant deux jours. On retire le fromage bien imbibé pour l'envelopper dans un carré de toile préalablement saumuré en plus de veiller à empêcher toute formation de moisissures. Les fermières lavent toutes les étoffes d'emballage des fromages et ce, plusieurs fois pendant la période d'affinage. Les fermières veillent constamment à enlever les moisissures qui risquent de faire pourrir le fromage avant qu'il n'atteigne le niveau de mûrissement voulu.

⁶³ d'environ 12,7 cm de diamètre par 2,5 cm de hauteur Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans...* Mentionnons que les dimensions sont à peu près identiques à celles données en 1910 par Jean-Charles Chapais dans son ouvrage.

absence d'innovations ou d'amélioration dans les procédés techniques traduit l'incapacité des fermières de contrôler les ressources financières de la famille afin d'en réinvestir une partie dans leurs propres activités productives⁶⁴.

Selon les témoignages recueillis par les ethnologues, au XX^e siècle la production du « raffiné » s'effectue à l'automne et à l'hiver, entre les mois de novembre et de février⁶⁵, la période d'affinage exigeant une température fraîche. Nous ne pourrions dire si tel fut toujours le cas au XIX^e siècle avant l'arrivée de la beurrerie⁶⁶. Il nous semble néanmoins qu'il aurait été difficile de produire pendant l'été, en raison des grandes chaleurs⁶⁷. Selon un informateur de Marius Barbeau, « le meilleur fromage qu'est dans le mois de janvier. Avant c'est trop chaud (...) »⁶⁸.

⁶⁴ Dans les années 1920, certains proposent de moderniser les techniques de fabrication en ouvrant une « raffinerie » pour produire le « raffiné » sur une base « industrielle », mais en vain, puisque le projet ne verra jamais le jour. M^{gr} D. Gosselin, *À travers Saint-Pierre Île d'Orléans*, Québec, Imprimerie franciscaine, 1923, p. 8. Jean Goulet, informateur de Marius Barbeau, parle également de cette tentative. Il affirme que « [l]e gouvernement a envoyé des inspecteurs de beurrerie chez ceux qui font le fromage et ils ont cherché à reconnaître quelque chose. Mais on n'entend plus parler de rien je crois que c'est à l'eau. C'est pas difficile. Ils avaient dans l'idée de faire faire du fromage raffiné à la beurrerie ». Fonds Marius Barbeau. Non daté [ca 1918-1936] MCC/CMC.

⁶⁵ Les informateurs de Jean-Claude Dupont expliquent que: « Jamais on ne s'adonn[e] à un tel travail au cours de l'été (...), les normes de l'hygiène ne pouvant être maintenues à cause de la chaleur et des mouches ». Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans...*, p. 28. Dans les années 1910 et 1920, les familles productrices attendent généralement la fermeture de la beurrerie, vers la Toussaint, pour démarrer la production du fromage « raffiné ».

⁶⁶ Jean Goulet mentionne que les « vieux » effectuaient le raffinage dans le foin de grève ce qui pourrait toutefois suggérer une production estivale.

⁶⁷ Rappelons que la deuxième étape de fabrication exige une température constante à 21° C, jour et nuit, pendant 15 jours, chose difficile à contrôler en juillet et en août.

⁶⁸ MCC/CMC Archives Fonds Marius Barbeau. Non daté [ca 1918-1936].

Cette augmentation de la production domestique repose donc sur une intensification du travail féminin. Elle implique par ailleurs davantage de travail pour les hommes de la famille. En effet, ces derniers doivent alimenter des vaches en lactation pendant la saison froide, ce qui exige beaucoup plus de fourrage. La fabrication du « raffiné » sur une plus grande échelle impose ainsi de plus grands rendements dans les productions végétales nécessaires à l'alimentation des vaches et demande un investissement important dans la transformation des pratiques culturelles, mais aussi dans la régie animale afin d'étirer la période de lactation pendant l'hiver, phénomène plutôt inusité à l'époque⁶⁹. L'intensification de cette production suppose donc une grande complémentarité entre les activités féminines et masculines sur la ferme.

3.3.2 Un marché pour le « raffiné »

Au tournant du siècle dernier, le fromage domestique de l'île d'Orléans est essentiellement écoulé à Québec et ses alentours immédiats. Nous connaissons peu de choses des amateurs de ce fromage, si ce n'est que plusieurs familles catholiques de Québec en consomment les vendredis en raison des interdictions alimentaires de leur religion et que les ventes augmentent considérablement pendant le carême⁷⁰.

⁶⁹ Ou encore de faire vèler les vaches dans les mois de septembre et d'octobre. La production de lait en hiver n'apparaît pas aisée au début du XX^e siècle. Nous avons retrouvé peu de témoignages ou d'informations sur le sujet. Les seules nous proviennent du *Journal d'Agriculture* et se rapportent à un cultivateur de Saint-Michel-de-Bellechasse qui décrit son expérience en 1928. Il explique que la conversion ne fut pas facile au tout début. Il explique qu'il faut « beaucoup plus de fourrage (...) que pour la production d'été (...) Des vaches qui donnent du lait l'hiver, je vous assure que ça mange! » et « Adopter un système d'industrie laitière en hiver sur une ferme, cela donne beaucoup d'ouvrage au fermier, et aussi beaucoup d'ouvrage à la fermière. Si vous n'avez pas une bonne femme pour seconder vos efforts, ne vous lancez pas dans cette ligne ». *JA*, vol. 32, n° 5, 1928, p. 65.

⁷⁰ Selon les informateurs de Jean-Claude Dupont, les ventes triplent pendant le Carême. *Le fromage de l'Île d'Orléans...*, p. 69.

La vente du « raffiné » s'effectue, pour l'essentiel, dans les marchés publics par les familles productrices elles-mêmes⁷¹. Le fromage raffiné jouit d'une popularité certaine auprès des citadins au tournant du siècle. Dans un article intitulé « Le marché du samedi » publié en 1894, Alphonse Lessard écrit que « les insulaires débarqu[ent] avec leur principal effet à sensation : le fromage raffiné⁷² ». Dans les années 1900, les Roberge, qui ont la réputation de produire l'un des meilleurs « raffinés » de Saint-Pierre, « se rend[...]ent à Québec en canot [pour vendre leur fromage] ou, l'hiver, emprunt[...]ent le pont de glace⁷³ ». Selon les données recueillies par Nora Dawson, les préparatifs pour les jours de marché à Québec⁷⁴ incombent principalement aux femmes de Saint-Pierre. Une fermière interviewée confie : « c'était dur d'aller en ville [dans les années 1900]. On faisait presque une nuit blanche parce qu'il fallait [non seulement préparer les marchandises mais aussi] se lever à deux heures du matin pour arriver au bout de l'île [au port d'embarquement⁷⁵] pour prendre le canot⁷⁶ ». Ce voyage s'avère périlleux l'automne venu puisque les payeurs, des hommes du village, doivent se frayer un passage entre les glaces ou

⁷¹ Nous avons retrouvé très peu de mentions concernant le fromage domestique ou le « raffiné » dans les règlements municipaux relatifs aux marchés publics. On spécifie seulement, à partir de 1905, que les regrattiers peuvent vendre du fromage. AVQ, règlement 394, Règlement concernant les marchés de la cité de Québec, voir les articles 22 et 23. On doit également noter qu'on ne fait jamais mention d'une taxe particulière pour le fromage vendu sur les marchés, comme c'est le cas pour le beurre. Ceci suggère que le fromage ne constitue tout simplement pas une denrée alimentaire régulièrement consommée par la population de Québec. Du moins, pas suffisamment pour attirer l'attention des autorités.

⁷² Alphonse Lessard, « Le marché du samedi » dans *l'Électeur*, 20 juillet 1894, cité par Yves Bergeron, *Les places et halles de marché au Québec*, Québec, Publications du Québec, 1993, p. 21.

⁷³ Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans...*, p. 69.

⁷⁴ Les jours de marché se tiennent généralement les samedis selon les témoignages recueillis par Nora Dawson. « La vie traditionnelle à Saint-Pierre, Île d'Orléans » *Archives de Folklore*, n° 8, PUL, 1960.

⁷⁵ Aujourd'hui situé à Ste-Pétronille.

⁷⁶ Nora Dawson, « La vie traditionnelle à Saint-Pierre, Île d'Orléans... », p. 151.

encore marcher sur celles-ci en y faisant glisser le canot. Les femmes, « jamais nombreuses⁷⁷ » spécifie-t-on, restent alors dans l'embarcation. L'éloignement et les difficultés du transport des personnes à cette époque réduisent sûrement l'affluence des femmes de Saint-Pierre sur les marchés publics de Québec. Contrairement au beurre domestique de la région, il nous semble que dans le cas du « raffiné » ce sont surtout les hommes de Saint-Pierre qui se chargent de la commercialisation⁷⁸. Ces derniers occupent ainsi physiquement l'espace public de la vente. Les fermières se trouvent donc coupées de cette étape clé où les producteurs entrent directement en contact avec les consommateurs. Leur absence physique du marché les prive donc de la reconnaissance monétaire et sociale de leur travail.

Des témoignages mentionnent également que « [d]'autres habitants vend[...]ent occasionnellement leur fromage chez les marchands de Québec, de Beauport et de Charlesbourg en s'y rendant pour vendre d'autres produits (...) »⁷⁹. Selon Jean-Charles Chapais, on retrouve aussi le « raffiné » chez les épiciers de Québec au début du XX^e siècle. Nous avons cherché à valider cette information dans les archives de l'épicerie Grenier, mais en vain. Nous avons retrouvé bien peu de traces de ce fromage, à l'exception d'une lettre provenant de Sainte-Croix, dans laquelle un prêtre demande à l'épicerie de lui en faire parvenir⁸⁰. Il se peut donc que de façon

⁷⁷ Nora Dawson, « La vie traditionnelle à Saint-Pierre, Île d'Orléans... », p. 151. Témoignage de Mme Goulet.

⁷⁸ Alors que Marius Barbeau recueille la recette du raffiné auprès de la femme de Jean Goulet, c'est cependant ce dernier qui lui donne toute l'information se rapportant à la commercialisation du raffiné. Ce détail illustre, selon nous, la division sexuelle du travail retrouvée au sein des familles productrices au tournant du siècle dernier.

⁷⁹ Jean-Claude Dupont, *Le fromage de l'Île d'Orléans...*, p.69.

⁸⁰ BAnQ-Q, Fonds Épicerie Alfred Grenier P521 2B10-1502A. Lettre du 12 février 1901.

ponctuelle, des clients en demandent. Il s'agit davantage de « commandes spéciales » que d'un article régulier de consommation pour les clients de l'épicier Grenier.

3.4 Profil socioéconomique des familles productrices de fromage « raffiné »

Afin de mieux appréhender la réalité des producteurs de fromage domestique de la grande région de Québec, nous avons retenu pour fins d'analyse les unités familiales avec une production plus commerciale que nous avons établie à 100 lb et plus⁸¹. Le profil qui se dessine s'avère fort différent de celui dressé pour les grands producteurs de beurre décrits au chapitre précédent. Dans la région de Québec, seulement 21 exploitations agricoles déclarent produire plus de 100 lb de fromage. Ces familles sont toutes propriétaires de leur ferme en 1870. Là s'arrêtent leur ressemblance.

Contrairement aux grands producteurs de beurre de la région, les producteurs de fromage domestique offrent un portrait hétéroclite caractérisé, sur le plan statistique, par de grands écarts types. Le petit nombre de familles productrices recensées et les grandes différences entre celles-ci causent donc d'importantes distorsions statistiques. À titre d'exemple, une des familles recensées possède 800 acres de terre alors qu'une autre n'en a qu'une trentaine, dont seulement six

⁸¹ En 1871, Saint-Pierre compte 135 familles, incluant celles vivant au village. De ce nombre, 55 (41%) déclarent fabriquer du fromage. Les recensements ne distinguent pas tous les types de fromage produits par les familles à savoir « frais », « sec » ou « raffiné ». Nous savons cependant que dans le cas des habitants de Saint-Pierre, seul le raffiné était commercialisé. Voir Chapais, *Le fromage raffiné de l'Isle-d'Orléans*, et N. Dawson, « La vie traditionnelle à Saint-Pierre, Île d'Orléans... ». En 1871, les familles de Saint-Pierre produisent en moyenne 91 lb de fromage par année. Toutefois, l'écart type est élevé et montre le peu d'homogénéité entre les familles productrices. Aussi, la moitié d'entre elles déclarent moins de 42 lb, nous donnant l'impression que la consommation familiale devait se situer autour des 40 lb par année. Nous avons donc établi qu'en produisant 100 lb et plus, les familles commercialisent plus de 50 % de leur production.

améliorés. Des familles ont un cheptel laitier de 13, voire 15 vaches, alors que d'autres n'en possèdent qu'une ou deux. Le profil socioprofessionnel de ces producteurs est également hétérogène. Parmi ces familles, on retrouve un menuisier, des agriculteurs retraités ou encore quelques familles à la tête de très grosses exploitations agricoles diversifiées. Celles-ci sont d'ailleurs très impliquées dans la commercialisation du beurre de ménage et fabriquent accessoirement du fromage pour la vente⁸². La production de fromage semble donc constituer pour plusieurs de ces familles une activité économique secondaire servant essentiellement à compléter leurs revenus. Les cas de familles de retraités bénéficiant de rentes fixes établies par acte de donation illustrent très bien cette situation⁸³.

3.4.1 Profil socioéconomique des familles productrices de « raffiné » sur une base commerciale

Des 21 exploitations recensées en 1871 qui commercialisent du fromage, 14 sont localisées, sans grande surprise, sur l'île d'Orléans, dont 12 dans la paroisse de Saint-Pierre⁸⁴. Ces familles de l'île présentent un profil plutôt homogène⁸⁵. Elles possèdent des terres d'une superficie moyenne de 160 acres, dont 95 sont améliorés, soit plus du double de l'ensemble

⁸² La famille Laberge de l'Ange-Gardien, comté de Montmorency, fabrique 800 lb de beurre et 108 lb de fromage; la famille Boyle de Saint-Gabriel Ouest prépare aussi 800 lb de beurre et 120 lb de fromage; la famille Samson de Notre-Dame-de-la-Victoire, comté de Lévis, produit 1 800 lb de beurre et 150 lb de fromage.

⁸³ Le couple Bureau de l'Ange-Gardien, dans le comté de Montmorency, a passé la direction des travaux de sa ferme à un de ses enfants qui habite la maison voisine. Les Bureau ne conservent que deux vaches dont le lait sert à la préparation de 100 lb de fromage, ce qui dépasse amplement les besoins de ce couple âgé.

⁸⁴ Les autres producteurs sont dispersés un peu partout sur le territoire de la grande région de Québec.

⁸⁵ Deux familles sont établies dans la paroisse de Saint-Laurent.

québécois⁸⁶. Ces familles conservent un cheptel laitier moyen de huit vaches et pratiquent une agriculture mixte⁸⁷. La production ovine demeure très importante chez les producteurs de « raffiné »⁸⁸, alors que la production porcine se limite à la consommation familiale. Les productions végétales de ces fermes sont très diversifiées, à l'instar des autres fermes de l'île, et comprennent la culture du lin, du chanvre, du tabac, du sarrasin en plus des autres productions usuelles telles l'avoine, le blé, les pommes de terre et le foin. Toutes ces familles qui offrent en vente leur production de « raffiné » sur le marché possèdent des exploitations bien établies et relativement prospères. Toutefois, elles n'empruntent aucunement la voie de la spécialisation agricole, déployant leurs ressources essentiellement pour diversifier leur exploitation agricole.

Toutefois, ce profil évolue rapidement au tournant du siècle. Comme nous l'avons déjà mentionné plus haut, en l'espace de deux décennies, la production de la paroisse de Saint-Pierre triple, passant de près de 5 000 lb en 1870 à 16 000 lb en 1890. En 1871, nous avons identifié 12 unités de ferme préparant 100 lb et plus, que nous supposons, pour l'essentiel, être du « raffiné » pour la vente. En 1910, Jean-Charles Chapais nous parle de dix familles destinant leur production au marché. Comme nous pouvons le constater, le nombre de familles engagées dans la commercialisation plus intensive reste plutôt stable entre 1871 et 1911. Le recensement de 1852 rapporte 43 familles (37 %) fabriquant du fromage dont huit familles qui le font sur une base plus

⁸⁶ Les habitants de l'île d'Orléans s'exprimant en arpent, nous avons converti les données selon la formule suivante: 1 arpent équivalant à 0,845 acres. La moyenne québécoise se situe à 78,6 acres en 1831 et à environ 75 acres au milieu du siècle. Serge Courville, Jean-Claude Robert et Normand Séguin, *Le pays laurentien au XIXe siècle: les morphologies de base*, Ste-Foy, PUL, 1995, p 51; Claude Boudreau, Serge Courville et Normand Séguin, *Le Territoire*, Ste-Foy, Les Archives nationales du Québec, Commission de la Capitale nationale du Québec et PUL, « collection Atlas historique », 1997, p. 57.

⁸⁷ Le cheptel laitier est deux fois supérieur à la moyenne québécoise.

⁸⁸ La taille de leurs troupeaux ovins est près de trois fois supérieure à la moyenne québécoise.

commerciale (100 lb et plus). Il nous semble donc que le nombre de familles produisant pour le marché reste remarquablement stable entre 1852 et 1910. Ce nombre limité de familles, en dépit d'un marché favorable aux producteurs, pourrait s'expliquer par les difficultés liées à cette production. Il faut maîtriser les techniques de fabrication tout en ayant les mains disponibles pour le fabriquer et, aspect non négligeable, il faut vouloir produire du lait en hiver (avec les moyens techniques et les troupeaux d'autrefois). Cette production bien spécialisée ne paraît donc pas à la portée de tous.

Dans la mesure où le nombre de familles avec une vocation commerciale semble rester plutôt stable tout au long de la période, nous supposons qu'elles ont significativement augmenté les volumes écoulés sur les marchés à partir de 1871⁸⁹. Le témoignage recueilli par Marius Barbeau va d'ailleurs en ce sens. Jean Goulet affirme ainsi, en parlant de sa famille: « Ici on [les Goulet] en faisait 250 douzaines [1 000 lb] chaque hiver (...) Chez Nazaire Rousseau (Adéland maintenant) près d'ici on en faisait jusqu'à 300 douzaines [1 200 lb] On gardait 15 à 16 vaches (...) »⁹⁰. Cette hausse de la production du « raffiné » repose essentiellement sur l'intensification du travail familial. Dans la paroisse de Saint-Pierre, cette situation a toutefois généré des

⁸⁹ En 1910, Jean-Charles Chapais affirme dans sa monographie que les dix familles de Saint-Pierre qui produisent pour le marché écoulent annuellement environ 1 350 douzaines de fromage, ce qui revient à 5 400 lb de « raffiné », soit une moyenne de 540 lb par famille. La moyenne en 1871 est près de 300 lb pour les 12 familles qui en préparent plus de 100 lb par année et de 246 lb pour les familles orientant leur production pour le marché en 1852. Déjà, en 1870, les Rousseau (Apolline Nolin) et les Gosselin (Luce Nolin) en déclarent respectivement 696 lb et 400 lb. Advenant que le nombre de familles reste à peu près le même, cela signifie que plusieurs ont forcément doublé voire même triplé leur production. Ceci nous laisse penser que certaines d'entre elles, dont vraisemblablement les Rousseau et les Gosselin (dont est issue Philomène Roberge née Gosselin, la principale informatrice de Jean-Charles Chapais), aient pu aisément atteindre des niveaux supérieurs à 1 000 lb par année. Jean-Charles Chapais, *Le fromage raffiné de l'Isle-d'Orléans...*, p.24.

⁹⁰ MCC/CMC archives Fonds Marius Barbeau. Non daté.[ca 1918-1936]

conséquences fort différentes pour les fils et les filles de la famille, comme un examen de la structure des familles productrices le montre dans la prochaine section.

3.4.2 Structures familiales et cycles de vie

Peu de familles nucléaires simples chez les producteurs de « raffiné » orientent leur production vers le marché. Aucune de ces familles nucléaires n'a d'enfants en bas âge. Ceci nous laisse croire que la fabrication de « raffiné » pour le commerce s'avère difficile pour les femmes récemment mariées qui ne peuvent compter sur un membre féminin de la famille ou une servante pour les seconder. Aussi, la majorité des maisonnées est de type multifamilial ou intergénérationnel et compte habituellement deux couples mariés avec leurs enfants respectifs⁹¹. Ces maisonnées ont donc une taille plus grande que la moyenne québécoise, mais similaire aux familles qui produisent plus de 1 000 lb de beurre que nous avons présentées au chapitre précédent⁹². Il est, par ailleurs, fréquent de voir le fils pressenti pour reprendre la ferme familiale travailler aux côtés de ses père et mère et de ses frères et sœurs⁹³. Ce modèle familial paraît

⁹¹ Nous utilisons la même terminologie que Diane Gervais et Gérard Bouchard. Voir Diane Gervais « Succession et cycle familial dans le comté de Verchères, 1870-1950 », *RHAF*, vol. 50, n° 1, 1996: 69-92.

⁹² 8,1 membres apparentés par maisonnée pour les familles produisant du « raffiné » sur l'Île d'Orléans soit exactement le même nombre que les familles de la région de Québec produisant plus de 1 000 lb de beurre.

⁹³ C'est le cas des familles Joseph et Philomène (Roberge) Gagnon ; Jean et Luce (Nolin) Gosselin ; Félix et Marie (Leclerc) Goulet ; Joseph et Scholastique (Gosselin) Côté ; Léon et Scholastique (Goulet) Aubin ; Étienne et Marie Ferland et Narcisse et Apolline (Nolin) Rousseau. Deux familles sans enfant, une famille nucléaire avec un seul « enfant » de 21 ans et des serviteurs et deux autres familles qui vivent avec la belle-mère devenue veuve et qui, selon les recensements de 1852, étaient de grandes productrices de « raffiné » (Vénérande Gagnon née Gosselin qui déclare 600 lb en 1852 et Apolline Ferland née Gosselin qui en déclare 240 lb la même année.)

plutôt généralisé à Saint-Pierre de l'île d'Orléans⁹⁴. Il nous semble qu'il faut y voir là l'effet d'un terroir fermé⁹⁵. La production du « raffiné » bénéficie sûrement de cette structure familiale étendue où l'on constate une surreprésentation de jeunes adultes dans la force de l'âge⁹⁶.

3.4.2.1 La main-d'œuvre masculine

La taille moyenne des troupeaux laitiers et la superficie des terres emblavées nécessitent une importante main-d'œuvre masculine qu'arrive à fournir elle-même la famille étendue. Chaque exploitation agricole peut compter sur un fils ou un frère âgé entre 17 et 32 ans pour les seconder à temps plein dans les travaux agricoles. Il se pourrait bien que la présence prolongée de frères sous le toit paternel s'explique par l'absence de terres disponibles et à faible coût, compliquant la reproduction sociale des familles. D'ailleurs, Yves Landry et Réal Bates avancent que déjà au XVIII^e siècle, dans le cas de l'île d'Orléans « [l]a concession à proximité n'étant plus praticable, la société rurale de l'île d'Orléans aurait ainsi connu, (...), une forme de blocage de son système de reproduction sociale⁹⁷ ». Il semble que les familles doivent accumuler davantage de ressources en vue de les établir. Ceci expliquerait pourquoi nous avons rencontré plusieurs fils à

⁹⁴ À titre d'exemple, la grande majorité des familles produisant plus de 1 000 lb de beurre dans la grande région de Québec sont de type nucléaire tout comme la vaste majorité des familles étudiées par Diane Gervais dans la région de Verchères entre 1870 et 1950. Diane Gervais « Succession et cycle familial dans le comté de Verchères, 1870-1950 », *RHAF*, vol. 50, n° 1, 1996: 69-92.

⁹⁵ L'île d'Orléans étant de peuplement ancien, il reste peu de nouvelles terres à aménager dans les années 1870.

⁹⁶ L'absence de données longitudinales précises sur les familles productrices de « raffiné » nous empêche d'éclairer davantage leur structure bien singulière. En effet, Nous ne connaissons pas le volume produit par chacune des familles pour les recensements subséquents à celui de 1871.

⁹⁷ Le territoire de l'île d'Orléans est entièrement concédé dès la fin du XVII^e siècle. Yves Landry et Réal Bates, « Population et reproduction sociale à l'Île d'Orléans aux XVII^e et XVIII^e siècles », *RHAF*, vol. 45, no 3, p. 405.

la fin de la vingtaine et dans la trentaine sur la ferme « paternelle »⁹⁸. De prime abord, les donataires qui reprennent la terre familiale apparaissent avantagés par rapport à leurs frères⁹⁹. Les actes de donations stipulent néanmoins qu'ils ont l'obligation de les dédommager en les aidant à s'établir¹⁰⁰. Malgré une reproduction sociale plus difficile, plusieurs familles produisant du raffiné sur une base commerciale parviennent à établir leurs fils dans la paroisse de Saint-Pierre¹⁰¹. Ces parents parviennent à offrir de bons établissements à leurs garçons et certains, avec

⁹⁸ Les recensements de 1852, 1871 et de 1891 montrent une présence significative de jeunes célibataires de plus de 25 ans. Nous y reviendrons.

⁹⁹ Les donataires se marient habituellement plus jeunes que les autres membres de la fratrie dans les familles avec une production plus commerciale de « raffiné ».

¹⁰⁰ À titre d'exemple, Léon Ignace qui reprend la terre familiale (Léon Aubin et Scholastique Goulet) doit compenser ses frères Jean-Louis, Joseph et Octave et leur payer 500 \$ chacun (Pièces 3535 et 3536, 1^{er} février 1867, notaire Pierre Gosselin).

¹⁰¹ La famille de Louis Gagnon et de Vénérande Gosselin ont cinq fils, Louis, Édouard, Narcisse et Joseph sont tous établis à Saint-Pierre comme cultivateurs et Stanislas devient épicier dans le quartier Saint-Sauveur à Québec; Jean Gosselin et Luce Nolin parviennent à établir leurs trois fils Laurent, Phydime et Jean comme cultivateurs à Saint-Pierre; Ambroise Roberge a quatre fils, le plus vieux reprend la terre familiale, Prudent est établi à Saint-Pierre, nous n'avons pas d'information concernant Mathias (Melchior) à l'exception qu'il décède à Québec en 1890 et le cadet, Narcisse Napoléon est établi comme meunier à Saint-Ferréol; Félix Goulet et Marie Leclerc ont trois fils, le plus vieux reprend la terre familiale, le second est établi à Saint-Pierre et le troisième est maçon, non marié, et reste de longues années sous le toit familial. Nous perdons sa trace dans les années 1890; Jean Ferland et Marie Gendreau n'ont qu'un seul fils qui reprend la terre familiale; Joseph Côté et Scholastique Gosselin ont cinq fils, les deux plus vieux seront établis comme meuniers (le premier à Saint-Pierre et le deuxième à Saint-François de l'île d'Orléans), le troisième fils reprend la terre familiale, le quatrième est établi comme cultivateur à Saint-Pierre et le dernier devient menuisier; Léon Aubin et Scholastique Goulet ont trois fils, le premier reprend la terre familiale, le deuxième est introuvable alors que le dernier devient meunier; Narcisse Rousseau et Appoline Nolin établissent les deux garçons Goulet (premier mariage d'Appoline) sur des terres de Saint-Pierre; Victor Ferland (fils) reprend la terre familiale alors que son frère cadet, Joseph devient meublier; Étienne Ferland et Appoline Gosselin établissent leur fils Étienne sur la terre familiale alors que son frère, Jean, qui reste célibataire, travaille pour son frère pendant de longues années.

des roulants de fermes bien pourvus en vaches laitières¹⁰². Les filles, en dépit de longues années de service gratuit à la famille, ne bénéficient pas du même traitement.

3.4.2.2 Les années de service gratuit des filles: la tradition source de tensions

La plupart des familles productrices de « raffiné » compte au moins deux femmes adultes pouvant seconder la fermière principale dans ses travaux. Ces femmes partagent vraisemblablement les tâches domestiques, incluant l'éducation des jeunes enfants. Il semble donc y avoir une répartition des responsabilités féminines dans les familles qui commercialisent du « raffiné ». Cette main-d'œuvre féminine se compose très souvent de la bru et des filles non-mariées qui vivent toujours sur la terre « paternelle ». La présence de ces belles-sœurs s'avère indispensable puisqu'elles constituent une main-d'œuvre d'expérience déjà initiée aux secrets de la fabrication du « raffiné » par leur propre mère. D'ailleurs, lorsque cette dernière est présente, elle dirige les travaux de fabrication, à plus forte raison si sa bru ne provient pas d'une famille fabriquant le « raffiné ».

¹⁰² Vénérande Gagnon dote son fils, Joseph, d'une belle terre, avec tout son roulant de ferme qui comprend « un bon cheval, une paire de bœufs de 4 ou 5 ans, d'une paire de bœufs de 1 an et demi ou deux, quatre vaches à lait, six mères moutonnes, deux vieux cochons et trois petits, deux veaux, huit poules et un coq, une petite charrette propre, une carriole propre, une carriole de voyage, deux traîneaux avec leurs mémoires, deux charettes à foin, une charrette à chevaux et l'autre à bœufs, (...), des poches, des pelles, des draps, des essuie-mains, des tables, de la vaisselle, des bols, des chaises, un saloir, une huche, 12 bols à lait, un thé pot, un poêle, etc. » (Pièce 2365, 3 juillet 1861, notaire Pierre Gosselin). Son frère Édouard aurait bénéficié d'un aussi bel établissement en 1871. Bien que nous n'ayons pas l'acte notarié, nous savons qu'il est marié le 14 février 1871 et le recenseur l'identifie quelques mois plus tard comme propriétaire d'une terre à Saint-Pierre de 120 arpents, dont 75 améliorés (voisin de Félix Goulet). Malgré la jeunesse relative du ménage (à peine quatre mois), Édouard déclare posséder cinq vaches laitières qu'il aurait vraisemblablement reçues lors de son établissement. Il nous semble donc que certains parents dotent leurs fils d'un nombre significatif de vaches.

La présence d'une importante main-d'œuvre féminine dans la vingtaine et la trentaine permet d'ailleurs à ces familles de mieux se consacrer à la production du « raffiné ». Bien que le petit nombre de familles analysées empêche toute conclusion définitive, nous pensons qu'elles réussissent à surmonter les embûches que représentent les grossesses rapprochées et répétées, en unissant le travail de plusieurs générations de femmes sous un même toit. Ainsi, la structure bi-générationnelle ou familiale étendue de la plupart des familles s'avère une façon d'atténuer les difficultés liées aux cycles de vie des fermières.

Cette organisation familiale a assurément entraîné son lot de tensions entre ces femmes toutes en âge de diriger seules et sans partage les destinées de la laiterie. On connaît bien les difficultés qu'éprouvent les jeunes mariées à cohabiter et à travailler sous la direction de leur belle-mère¹⁰³. Dans le cas des familles de Saint-Pierre, les jeunes brus doivent également apprivoiser la cohabitation avec leurs belles-sœurs sur lesquelles elles détiennent autorité¹⁰⁴. Le donataire et son épouse s'engagent à les entretenir et à veiller sur elles jusqu'à leur mariage. En échange, les jeunes femmes travaillent sous les ordres et selon la volonté du nouveau couple à la tête de la ferme familiale. La situation doit être plus difficile à accepter pour les sœurs aînées

¹⁰³ Sur les tensions entre belles-mères et brus, voir Diane Gervais « Succession et cycle familial dans le comté de Verchères, 1870-1950 », *RHAF*, vol. 50, n° 1, 1996: 69-92.

¹⁰⁴ L'acte de donation inclut habituellement des dispositions au sujet des frères et sœurs non-mariés et résidant toujours sur la ferme. Ces derniers, selon la tradition, doivent travailler pour les donataires selon leurs forces et leurs capacités jusqu'à leur mariage ou jusqu'à leur majorité, selon la situation survenant en premier. Dans le cas des familles commercialisant du raffiné, voir les greffes du notaire Pierre Gosselin, pièce 2365, Acte de donation de Vénérande Gagnon à Joseph Gagnon, 3 juillet 1861 ; Pièce 2488, Acte de donation de Joseph Côté et Vénérande Côté née Gosselin à Joseph Côté, fils, 3 février 1862 ; Pièce 2490, Acte de donation de Jean Ferland, père à Jean Ferland, fils, 4 février 1862. Voir les greffes du notaire Pierre Bouffard, pièce 296; Acte de donation de Philomène Gosselin à François Gosselin, 26 novembre 1893.

souvent plus âgées que le donataire et sa jeune épouse mais qui sont tenues, par tradition et selon l'acte de donation, de travailler pour eux « selon leur profit et avantage », jusqu'à leur mariage¹⁰⁵ qui souvent, n'arrive que tardivement, voire pour certaines, jamais.

C'est d'ailleurs cette dernière situation que l'on retrouve souvent dans les familles qui fabriquent du « raffiné ». Plusieurs de ces belles-sœurs ont la vingtaine bien entamée et certaines sont dans la trentaine, soit un âge où, à l'époque, on ne songe déjà plus au mariage¹⁰⁶. Cette situation contraste avec l'âge moyen au mariage des Québécoises qui, rappelons-le, se situe autour de 21 ans au tournant du siècle dernier¹⁰⁷. La surreprésentation de femmes célibataires dans la vingtaine et la trentaine résidant toujours sur la ferme familiale nous apparaît donc inhabituelle dans les années 1870. Nous avons ainsi cherché à vérifier si cette situation ne constituait pas un accident statistique pour le recensement de 1871¹⁰⁸. Des vérifications faites dans les listes nominatives de 1852, de 1891 et de 1911 montrent une surreprésentation de célibataires de 26 ans et plus dans les familles de Saint-Pierre. Toutefois, on doit spécifier que le

¹⁰⁵ Ou encore, jusqu'à ce qu'elles quittent le toit familial. Les parents mentionnent à l'occasion un âge minimum pour le faire. Les donataires sont en contrepartie tenus de pourvoir leurs frères et sœurs au mariage des avantages financiers prescrits par leurs parents dans l'acte de donation. Ces compensations financières sont habituellement les mêmes pour toutes les filles de la famille, sans égard au nombre d'années de service gratuit passées sur la ferme.

¹⁰⁶ C'est le cas pour la famille de Félix Goulet avec Adéline, 32 ans, Théotiste, 30 ans, Rose, 29 ans, Philine, 26 ans. Dans la famille de Jean Ferland, Orélie a 35 printemps passés et Julie, 30; Chez Joseph Côté, c'est une tante, Marie, qui a 55 ans; Chez Léon Aubin, Louise a 25 ans révolus; Chez Étienne Ferland, Flore a 30 ans.

¹⁰⁷ Patricia Thornton and Danielle Gauvreau, « Reconciling Cross-Sectional and Longitudinal Measures of Fertility, Quebec 1890-1900 », *History and Computing*, vol. 14, n° 1/2 2002: 129-152 et Gérard Bouchard pour le Saguenay. Voir notamment *Quelques arpents d'Amérique: population, économie, famille au Saguenay, 1838-1971*, Montréal, Boréal, 1996.

¹⁰⁸ De prime abord, nous devons mentionner que les recensements nominatifs de 1852, 1871, 1891 et 1911 ne sont pas exempts d'erreurs ou d'omissions, notamment au sujet du statut des membres énumérés dans les familles. Les données nous apparaissent cependant assez fiables pour offrir une esquisse assez juste de la situation.

recensement de 1852 indique un nombre similaire d'hommes et de femmes célibataires de plus de 26 ans vivant toujours sous le toit familial¹⁰⁹. À partir des années 1870, soit au moment où la commercialisation des productions domestiques augmentent sensiblement, la proportion de femmes célibataires s'accroît par rapport au nombre d'hommes célibataires, et ce phénomène s'accroît davantage avec le temps, comme le montrent les recensements nominatifs de 1891 et de 1911¹¹⁰. Cette surreprésentation féminine étonne dans la mesure où plusieurs auraient pu se trouver un emploi comme domestique à Québec ou encore prendre le voile et entrer en religion. Pourquoi restent-elles sur la terre familiale ? Il nous semble que cette surreprésentation de « vieilles filles » a sa logique au sein des familles de Saint-Pierre. Dans le cas des familles commercialisant le « raffiné » sur une plus grande échelle en 1871, la proportion de femmes célibataires de plus de 26 ans est même plus élevée que dans le reste de la paroisse et touche près d'une famille sur deux¹¹¹.

¹⁰⁹ Nous avons identifié, parmi les 116 familles agricoles de la paroisse de Saint-Pierre, 19 hommes et 19 femmes célibataires vivant toujours avec leurs parents ou les donataires ayant repris la terre familiale. Mentionnons ici que les recensements n'indiquent pas toujours le lien de filiation entre les membres d'une même famille. Nous avons donc croisé les données avec les autres recensements (qui donnent le lien de parenté) de même qu'avec les actes de mariage et les actes d'état civil afin de mieux cerner les liens entre les individus vivant sous le même toit.

¹¹⁰ Les recensements nominatifs de 1891 indiquent la présence de 23 « vieilles filles » et de huit « vieux garçons » de 26 ans et plus parmi les 99 familles que compte la paroisse de Saint-Pierre. En 1911, sur les 77 familles, on recense 23 femmes célibataires de 26 ans et plus et 13 hommes dans le même état. Ainsi, dans le cas des familles de Saint-Pierre, on retrouve en 1891 et en 1911, près d'une famille sur trois avec une personne célibataire de plus de 25 ans. La surreprésentation de célibataires sur l'île d'Orléans mériterait d'être davantage étudiée afin de mieux comprendre la reproduction sociale de ces familles rurales évoluant en contexte de terroir clos.

¹¹¹ Nous avons exclu de notre calcul les couples n'ayant pas d'enfant.

Une explication plausible pour cette surreprésentation pourrait reposer sur la maximisation de la main-d'œuvre familiale disponible¹¹². Ainsi, les familles qui comptent plusieurs filles d'âge mûr sont plus enclines à augmenter la production de « raffiné » afin justement de mieux utiliser le « surplus » de mains féminines de la famille. Ces familles auraient donc tout simplement géré leurs activités productives en fonction de la main-d'œuvre familiale disponible. Cette situation pourrait d'ailleurs expliquer la taille des troupeaux ovins nettement supérieure à la moyenne québécoise¹¹³. Mais dans la mesure où cette surreprésentation est récurrente, nous nous devons d'envisager d'autres pistes explicatives plus intimement liées aux moyens de production et à la reproduction sociale de la société rurale.

On peut se demander si cette surreprésentation au sein des familles qui produisent du « raffiné » pour le commerce ne serait pas en partie accentuée par l'intensification de sa fabrication. En effet, il se pourrait bien que ces familles aient eu tendance à imposer de plus longues années de célibat à leurs filles afin qu'elles contribuent plus longtemps aux revenus de la ferme¹¹⁴. Ces femmes célibataires sur qui repose en grande partie la vocation commerciale du « raffiné » deviennent lentement mais sûrement, entre les années 1870 et 1910, un rouage important de la socioéconomie de la ferme. Le mariage hâtif des filles risque de déstabiliser non

¹¹² Nous croyons que les familles qui ont réussi à augmenter leur production de « raffiné » en ont également profité pour augmenter leur production de beurre dans une proportion relativement similaire (du double au triple). Aussi, nous savons qu'entre 1871 et 1891, la paroisse de Saint-Pierre double cette production et devient d'ailleurs, en 1891, la localité avec la deuxième moyenne la plus élevée par ferme (571 lb par ferme) dans la grande région de Québec, ce qui tend à confirmer une solide vocation commerciale. Cette production beurrière commerciale pourrait expliquer cette surreprésentation de femmes non-mariées dans les familles de Saint-Pierre.

¹¹³ Cette situation pourrait également s'expliquer par la présence de moulin à carder sur l'île ou dans les environs.

¹¹⁴ Les revenus de la vente du « raffiné » et du beurre domestique.

seulement l'équilibre intergénérationnel indispensable à la bonne marche des opérations de fabrication du « raffiné » mais surtout, de fragiliser les assises économiques de l'exploitation agricole elle-même. Le départ trop rapide de cette main-d'œuvre féminine spécialisée pourrait mettre en péril les années d'effort des membres masculins de la famille passées à augmenter le troupeau laitier¹¹⁵ et à adapter en conséquence les pratiques culturelles¹¹⁶.

Il se peut bien que les familles n'aient pu se résoudre à voir partir trop rapidement cette main-d'œuvre familiale si nécessaire aux revenus de la famille, ce qui aurait amené plusieurs parents à contrôler la sexualité de leurs enfants en retardant l'âge au mariage. Plusieurs familles de Saint-Pierre semblent ainsi imposer un célibat allongé aux enfants vraisemblablement afin qu'ils participent plus longtemps aux revenus de la famille. Il existe toutefois d'importantes différences entre frères et sœurs, le marché matrimonial sur l'île jouant différemment, selon l'âge et le sexe. Pour les premiers, cette période de célibat s'avère habituellement temporaire puisque la plupart finit par quitter le toit paternel. Lorsque ceux-ci sont enfin « établis », ils n'éprouvent habituellement pas de difficulté à trouver une compagne de vie malgré leur âge « avancé »¹¹⁷. On

¹¹⁵ Comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, l'augmentation de la production domestique passe habituellement par l'ajout de vaches laitières. Jean Goulet mentionne que sa famille en gardait 15 à 16. MCC/CCM Fonds Marius Barbeau. Les recensements de 1871 indiquent que la grand-mère maternelle de Jean Goulet (Appoline Goulet née Nolin et remariée à Narcisse Rousseau) en déclare 12 en 1871.

¹¹⁶ Soit le passage vers une agriculture mixte axée sur les activités laitières, ce qui implique la conversion de terres emblavées en pâturages ou pour le fourrage. Rappelons que la production hivernale de lait requiert davantage de grains et de fourrage que lorsque la période de lactation se situe au printemps et à l'été et que les vaches sont au pacage. Les fermiers qui commercialisent le « raffiné » doivent donc engranger davantage de foin et de grains.

¹¹⁷ Habituellement entre 27 et 35 ans. C'est le cas de Joseph Ferland, qui se marie à 28 ans; de Jean Roberge à 29 ans ; Olivier Goulet à 30 ans ; de François-Xavier Côté à 27 ans et de Narcisse Gagnon qui trouve finalement une compagne à 41 ans. Mentionnons cependant ici que cette situation ne caractérise pas toutes les familles. Les neuf enfants de Luce Nolin et de Jean

peut supposer qu'un homme « bien établi » représente généralement un candidat de choix sur le marché matrimonial de l'île d'Orléans. Les filles de la famille dont l'âge dépasse les 25 ans ne semblent pas bénéficier d'un tel avantage sur le marché du mariage. Il nous semble que leur principale valeur sur ce marché reste leur jeune âge et leur capacité d'engendrer de nombreux enfants. Aussi, celles qui travaillent pour la famille jusque dans la trentaine paraissent éprouver plus de difficultés à trouver mari. Plusieurs d'entre elles voient donc cette période de célibat allongé se transformer en un état permanent. Les recensements nominatifs subséquents ont d'ailleurs permis de retracer plusieurs de ces sœurs célibataires travaillant désormais sous l'égide de leur frère qui a repris le « bien »¹¹⁸.

Gosselin se marient très rapidement. Et c'est une situation semblable que l'on retrouve chez Vénérande Gosselin et Louis Gagnon dont six des sept enfants se marieront relativement jeunes.

¹¹⁸Rose et Théotiste Goulet; Flore Ferland; Julie et Orélie Ferland; Belzémire Goulet vivent toutes un célibat définitif (50 ans et plus). Nous avons exclu Marie Côté et Marie Ferland qui vivent aussi un célibat définitif mais auraient souffert d'un handicap selon les données des recensements. La surdité de la première ne devait cependant pas l'empêcher de travailler pour la famille. Danielle Gauvreau rapporte que de façon générale, on estime à un maximum de 10 % le célibat définitif en Nouvelle-France de même que pour le Québec durant la seconde moitié du XIXe siècle. De ce pourcentage, plusieurs ont choisi une vocation religieuse ou encore de travailler à l'extérieur du foyer familial. Danielle Gauvreau, « Destin de femmes, destins de mères : images et réalités historiques de la maternité au Québec », *Recherches sociographiques*, vol. 32, no 3, 1991, p. 321-346. Diane Gervais dans son étude sur les pratiques successorales dans le comté de Verchères entre 1870 et 1950 avait également identifié une proportion de 10 % d'hommes vivant un célibat définitif. Gérard Bouchard, pour le Saguenay, parle de 4   6 % de célibat définitif, tant pour les hommes que pour les femmes entre 1838 et le milieu du XXe siècle, *Quelques arpents d'Amérique*, p. 257. La paroisse de Saint-Pierre compte 560 habitants en 1911 répartis en 77 familles. Nous avons identifié 10 personnes vivant un célibat définitif, dont sept femmes et trois hommes. De ce nombre, il nous manque les individus qui ont embrassé une vocation religieuse ou qui travaillent en dehors de Saint-Pierre et on peut penser qu'ils sont nombreux à le faire en raison de la proximité de Québec. Cette situation nous empêche de tirer quelque conclusion que ce soit. Toutefois, le nombre deux fois plus élevé, ici, de femmes traduit vraisemblablement leur plus grande vulnérabilité économique et leur plus grande difficulté à s'affranchir financ irement de leur famille.

Rien ne semble indiquer que le célibat définitif des filles résulte d'une volonté avouée et concertée des parents qui auraient sciemment empêché le mariage de leurs filles¹¹⁹. D'ailleurs, quelques-unes finissent par se marier malgré leur âge « avancé », ce qui laisse croire que les parents ne s'y opposent fondamentalement pas. Nous pensons plutôt que ces derniers, en vue d'établir les fils, imposent un effort collectif à tous les membres de la famille soumettant ainsi les intérêts de chacun à la nécessité d'offrir le meilleur établissement possible aux garçons. En contrôlant l'âge auquel les enfants entrent dans le mariage, les parents préservent ainsi la possibilité de mieux réaliser l'établissement des garçons.

À cet égard, nous avons noté dans les testaments et les donations une répartition inégale des avoirs familiaux en faveur des garçons. Plusieurs documents légataires les avantagent spécifiquement dans un ratio de trois, jusqu'à quatre, voire dix pour un¹²⁰. Il semble que nous

¹¹⁹ La situation rencontrée à Saint-Pierre est très différente de celle analysée par Anne-Lise Head-Koning pour la Suisse aux XVIII^e et XIX^e siècles, où les aînés restaient célibataires pour faciliter la transmission intégrale de la terre au plus jeune de la famille. Nous n'avons pas rencontré un tel « sacrifice » parmi les familles étudiées, hormis les deux filles mariées d'Ombéline Ferland qui font donation entre vifs de leurs parts d'héritage afin de faciliter l'établissement de leur frère sur la terre familiale de Saint-Pierre. Acte 735, 31 octobre 1897. Notaire Pierre Bouffard. Anne-Lise Head-Konig « La reproduction familiale et sociale dans les campagnes helvétiques, XVIII^e-XIX^e siècle : systèmes extrêmes et modalité d'ajustement », dans Rolande Bonnain, Gérard Bouchard, Joseph Goy (dir.), *Transmettre, hériter, succéder. La reproduction familiale en milieu rural France-Québec, XVIII^e-XX^e siècles*, Lyon/Paris/Villeurbanne, Presses universitaires de Lyon et École des hautes études en sciences sociales : 387-399.

¹²⁰ Dans l'acte de donation de Philomène Gosselin en faveur de son fils François, les garçons reçoivent trois fois plus que les filles (pièce 296, 26 novembre 1893, notaire Pierre Bouffard); dans l'acte de donation entre Ombéline Ferland en faveur de Louis Ferland, les sœurs de Louis renoncent à leur héritage et en font donation à leur frère pour l'aider à reprendre la terre familiale (pièce 736, 31 octobre 1897, notaire Pierre Bouffard). Dans son testament du 13 avril 1849, Léon Aubin, père, époux de Scholastique Goulet, spécifie clairement que les filles reçoivent 50 \$ alors que les fils ont 500 \$ et que celui qui reprend la ferme, Léon Ignace reçoit, quant à lui, 1 000 \$ (pièce 745, notaire Pierre Gosselin). Bien que plusieurs testaments soient plus égalitaires, ils ne tiennent pas nécessairement compte des donations faites aux garçons en vue de les établir sur des

soyons en présence d'une tendance lourde voulant que les garçons soient favorisés par rapport à leurs sœurs. Nous avons également remarqué que les contrats de mariage des filles ne comportent jamais de vaches laitières¹²¹. Il nous semble d'ailleurs que la tradition voulant que les filles se voient doter d'animaux à leur mariage soit déjà tombée en désuétude dans le cas des familles de Saint-Pierre avec une production commerciale de « raffiné ». Les actes notariés

terres. Léon Aubin et Démérise Poulain lèguent 800 \$ à être divisés également entre tous leurs enfants. (Pièces 5665 et 5666, 23 décembre 1874, Notaire Pierre Gosselin). Ce montant n'inclut pas les donations qui ont aidé les garçons à s'établir. Aussi, dans un acte de donation qui avantage Joseph Gagnon, Vénérande Gagnon demande au donataire « de payer et bailler 200 \$ à ses frère et sœurs Narcisse, Philomène et Philine » et que pour les filles, ces montants tiendront lieu de succession future, ce qui n'est cependant pas spécifié pour Narcisse qui bénéficie, comme nous l'avons vu précédemment, d'une terre et d'un bon roulant de ferme. (Pièce 2365, 3 juillet 1861). Toutefois, dans une convention entre Vénérande et son fils Joseph, (Pièce 2977, 7 juillet 1864, notaire Pierre Gosselin), on apprend que Philine est décédée et que Vénérande demande à Joseph de distribuer les 50 louis non pas entre tous les enfants, mais uniquement entre Narcisse et Stanislas. Mentionnons que Philomène, qui n'est pas encore mariée et qui vit toujours sous le toit familial, est écartée de cette redistribution. La part de la sœur décédée revenant aux garçons qui sont encore à établir.

¹²¹ La fille d'Ambroise Roberge n'apporte qu'un lit garni, ses hardes et linges de corps (Pièce 2368, 3 juillet 1861, Notaire Pierre Gosselin); Céline Goulet, fille d'Apolline Nolin (mariée Goulet, puis remariée Rousseau) apporte ses hardes, un lit garni (Pièce 2489, 3 février 1862, notaire Pierre Gosselin); Octavie Leclerc, apporte ses hardes (Pièce 2969, 2 juillet 1864, notaire Pierre Gosselin); Obéline (Ombéline) Aubin, fille de Léon Aubin et de Scholastique Goulet, apporte une volumineuse garde-robe d'une valeur de plus de 23 louis, à laquelle les parents ajoutent la somme de 25 louis pour ses droits légitimaires et un lit garni pour un total de plus de 51 louis, mais pas d'animaux (pièce 4036, 28 février 1869, notaire Pierre Gosselin); sa sœur Flore apporte un lit garni et les meubles pour une chambre; une commode (Pièce 5074, 5 février 1874, notaire Pierre Gosselin); Apolline Gosselin, fille de Jean Gosselin et de Luce Nolin n'a rien de spécifié dans son contrat de mariage (pièce 4679, 25 janvier 1872, notaire Pierre Gosselin). Les actes de donation en faveur des frères ne demandent pas aux donataires de pourvoir leurs sœurs d'animaux à leur mariage, comme nous l'avons vu dans les actes analysés dans le chapitre précédent. (Voir pièces 993; 2365; 2488 et 3536 du notaire Pierre Gosselin et pièces 296, 545 et 735 du notaire Pierre Bouffard). Cette tradition, encore présente dans les comtés de Bellechasse et de Lévis, semble avoir peu d'assises sur l'île d'Orléans. Nous n'avons rencontré qu'un seul cas où Jean Ferland père inclut dans l'acte de donation qui favorise Jean Pie, son fils, que ce dernier doit, au décès du donateur, remettre 30 \$ à chacun de ses frères et sœurs « et à chacun d'eux une vache. Les vaches que le dit donataire sera tenu et obligé d'en donner qu'une par année, en commençant par les plus vieux de ses dits frères et sœurs ». (Pièce 2490, 4 février 1862, notaire Pierre Gosselin).

montrent que les parents les dédommagent souvent avec des montants en argent ou encore une garde-robe bien garnie et non plus des moyens de production que l'on réserve aux garçons¹²². Ces actes notariés suggèrent une forme de monétarisation du travail familial des filles au moment même où leurs productions domestiques gagnent en importance dans les revenus de la famille

Si on ne peut conclure à une stratégie parentale délibérée à l'égard des filles de la famille, on doit néanmoins constater que le célibat allongé, voire permanent, d'une ou des sœurs du donataire sur la terre familiale ne semble pas perçu comme une charge ou un poids, comme c'était le cas au XVII^e siècle. Dans un contexte de commercialisation accrue des productions domestiques, le célibat définitif des filles pourrait avoir conféré d'indéniables avantages à leurs familles dont celui de stabiliser, sinon d'assurer pour une autre génération la main-d'œuvre nécessaire à une production domestique marchande.

Un examen de ces familles entre 1852 et 1871 révèle néanmoins que certaines d'entre elles auraient eu recours à une autre stratégie afin de pallier les mariages trop « hâtifs » des filles

¹²² Le contrat d'Obéline (Ombéline) Aubin, fille de Scholastique Goulet et de Léon Aubin, décrit une impressionnante garde-robe qu'apporte avec elle la future mariée qui n'a que 19 ans. L'inventaire après-décès de Céline Gosselin, fille de Jean Gosselin et de Luce Nolin, décédée subitement après seulement quatre années de mariage nous offre un aperçu des biens appartenant à un jeune ménage et ayant été vraisemblablement apportés par la jeune femme à son mariage. À l'instar du contrat de mariage d'Obéline Aubin, celui de Céline Gosselin montre une imposante garde-robe avec deux corsets, sept chemises de coton, neuf bonnets, des voiles, des tabliers, des gants et menottes, des jupes, des châles de laine mérino, des « polkas », une robe en soie, des robes de coton, une victorine de vison et une autre en rat musqué, des cols de drap noir, des cols en soie, une paire de bottines, une paire de chaussures, un chapeau de velours de soie, un chapeau en soie brun, un chapeau de soie blanche, etc. (Pièce 2986, 12 juillet 1866, notaire Pierre Gosselin.) Dans l'acte de donation entre Philomène Gosselin et son fils François, le donataire s'engage à payer « sa sœur Marie à la mort de la donatrice 100 \$ »; à Céline, Alice et Aline 200 \$ chacune. Pour ces trois dernières, le donataire s'engage aussi à leur fournir à leur mariage un lit garni et un bon lit de plumes.

de la famille. En effet, nous avons constaté que les enfants issus des familles les plus productives avaient tendance à « joindre » leur destinée. Certaines familles auraient peut-être compensé le départ d'une fille récemment mariée par l'arrivée d'une bru issue d'une autre famille de grands producteurs. Jean Goulet utilise d'ailleurs les termes « familles alliées » : « Nous autres les Goulet, on en faisait [du « raffiné »] parce qu'on était allié aux Gosselins[sic] » et dans le cas de Narcisse Rousseau « [il est] marié à une Gagnon qui sont (...) alliés aux Gosselin¹²³ ». Sans pouvoir conclure à l'existence formelle d'alliances matrimoniales entre grandes familles productrices de « raffiné », on constate néanmoins l'existence de plusieurs unions entre les enfants et les descendants de ces grandes familles entre 1851 et 1901¹²⁴. Les liens « serrés » qui

¹²³ MCC/CMC archives Fonds Marius Barbeau. Non daté.[ca1918-1936] Mentionnons ici qu'au tournant du siècle, Saint-Pierre compte deux Narcisse Rousseau. Le premier est né en 1826 et est marié à Apolline Nolin alors que le second (son neveu) est né 1845 et a épousé Marie Gagnon.

¹²⁴ Nous notons ainsi que les unions entre les enfants et les descendants de ces grandes familles entre 1852 et 1901 sont fréquentes. Pour l'année 1852, nous avons identifié huit familles avec une production plus commerciale. Deux décennies plus tard, six de ces familles se retrouvent toujours parmi les unités les plus productives de Saint-Pierre. On remarque toutefois que les fils ayant pris la relève ont souvent choisi comme épouse une femme également issue d'une de ces familles de grands producteurs et que les familles qui s'ajoutent au groupe de familles les plus performantes sont souvent leurs descendants. À titre d'exemple: Joseph Côté, fils de Vénérande Gosselin (produisant 600 lb de fromage en 1852) qui épouse la fille d'Ambroise Roberge (120 lb de fromage en 1852); Jean Pie Ferland qui marie en premières noces Céline Gosselin (fille de Jean et de Luce Nolin 400 lb de fromage en 1871) et en deuxièmes noces avec Ombéline Aubin, (fille de Léon et de Scholastique Goulet, 240 lb de fromage en 1871); d'Octave Côté (fils de Scholastique Gosselin 300 lb fromage en 1871) qui marie Apolline Goulet (fille d'Apolline Nolin 696 lb de fromage en 1871); de Céline Côté (fille de Scholastique Gosselin 300 lb fromage en 1871) qui marie Napoléon Roberge (fils d'Ambroise Roberge 120 lb de fromage en 1852); de Georges Côté (fils de Scholastique Gosselin 300 lb de fromage en 1871) qui marie Marie-Delvina Roberge (fille d'Ambroise Roberge, 120 lb de fromage ne 1852); François-Xavier Côté (fils de Scholastique Gosselin 300 lb de fromage en 1871) qui marie Marie Ferland (fille d'Apolline Gosselin 230 lb de fromage en 1871). Il appert que Luce et Apolline Nolin, que nous croyons issues d'une branche d'une famille avec des traditions de fabrication du « raffiné » (branche d'Ursule Crépeau) ont elles-mêmes uni leur destinée avec des fils issus de grandes familles productrices (d'autres branches de la famille Crépeau). Luce Nolin (400 lb de fromage en 1871) marie sa fille Philine avec Phydime Ferland (fils de J.B. Ferland 120 lb en 1852) son autre fille

unissent ces familles auraient pu leur offrir l'avantage de remédier ou encore de contourner les difficultés inhérentes à une transmission exogame des savoirs de type matrilineaire. L'échange de filles entre les familles aurait vraisemblablement permis de compenser la « perte » que représente le mariage d'une fille vers une autre famille. Encore une fois ici, on sent que les nombreux mariages entre les enfants issus des familles qui commercialisent le « raffiné » fournissent d'indéniables avantages et facilitent le maintien des savoir-faire à l'intérieur des unités familiales de production. On peut d'ailleurs se demander si la commercialisation accrue du « raffiné » n'aurait pas entraîné une forme d'endogamie entre les familles de grands producteurs afin justement de préserver leur assises commerciales¹²⁵. La situation prévalant à Saint-Pierre s'avère probablement propre à l'île surtout si nous la comparons aux familles anglo-écossaises et irlandaises de la région qui possèdent également des traditions dans la fabrication du fromage.

3.5 Production domestique et ethnicité

L'établissement de nombreuses familles d'agriculteurs d'origines anglo-écossaise et irlandaise dans la région de Québec a-t-elle donné lieu à une intensification de la production et de la commercialisation du fromage domestique de type « anglais » ? Il nous semble que les conditions nécessaires à l'essor d'un tel phénomène soient réunies dans la grande région de Québec entre les années 1850 et 1890. En effet, plusieurs des familles anglo-écossaises et

Geneviève qui marie Pierre Goulet (fils d'Apolline Nolin, sa sœur, 696 lb de fromage 1871) et son garçon Phidime avec Marie Rousseau (fille d'Apolline Nolin, 696 lb fromage en 1871); Apolline Nolin marie son fils Cyrille (ou Magloire-Cyrille) avec Marie Gagnon (fille de Vénérande Gosselin 600 lb en 1852 et 360 lb de fromage en 1871) et sa petite-fille, Marie Goulet fille de Pierre, est mariée avec Joseph Aubin (petit-fils de Léon Aubin [240 lb de fromage 1871]).

¹²⁵ D'autres études beaucoup plus poussées pourraient analyser les mariages des autres familles de Saint-Pierre et des autres paroisses de l'île et confirmer ou infirmer cette hypothèse d'endogamie.

irlandaises établies dans la région sont issues d'un passé rural récent. Plusieurs d'entre elles possèdent déjà dans les années 1860-1870 de solides troupeaux laitiers¹²⁶ permettant une production commerciale de fromage domestique de type « anglais ». De plus, Québec, avec son importante population d'origine britannique, représente un débouché local potentiellement intéressant pour ce type de fromage¹²⁷. Ces familles d'agriculteurs semblent donc plutôt bien positionnées pour produire et commercialiser du fromage domestique de type « anglais » et ce, dès les années 1850-1860. Or, à notre grande surprise, les données des recensements ne montrent pas de production significative; seules deux familles irlandaises affichent une production commerciale¹²⁸.

L'absence d'une production commerciale de fromage domestique chez les familles d'origines anglo-écossaise et irlandaise de la grande région de Québec nous conduit donc à penser que l'ethnicité et la présence d'une demande locale et internationale ne constituent pas des facteurs suffisants pour expliquer l'émergence d'une production intensive de fromage domestique au XIX^e siècle. Ces familles se distinguent donc de façon très importante de celles établies dans les Cantons de l'Est¹²⁹. Pourquoi les familles anglo-écossaises et irlandaises de la région de

¹²⁶ Comptant bien souvent plus d'une dizaine de vaches laitières.

¹²⁷ Les archives de l'épicerie Grenier indiquent qu'on y écoule un volume régulier de fromage Cheddar dans les années 1880 et 1890.

¹²⁸ L'une catholique et l'autre de confession presbytérienne (Church of Scotland) et toutes deux de Saint-Gabriel Ouest. Nous avons vérifié si les aires de production de fromage n'auraient pas été plus éloignées en portant une attention toute particulière aux localités à forte concentration anglo-irlandaise, comme Saint-Sylvestre, dans le comté de Lotbinière. Le résultat est négatif. Sur la communauté irlandaise de Saint-Sylvestre, voir Aidan McQuillan, « Pouvoir et perception: une communauté irlandaise au Québec au XIX^e siècle », *Recherches sociographiques*, vol. 40, n^o 2, 1999: 263-283.

¹²⁹ Mentionnons que les années où immigrent ces familles anglo-écossaises et irlandaises sont les mêmes dans les deux régions.

Québec ne s'adonnent-elles pas à une production intensive du fromage domestique, à l'instar de celles des Cantons de l'Est? Comment expliquer une telle différence?

Il nous semble que la réponse à ces questions pourrait résider dans l'environnement immédiat dans lequel ces familles s'installent. Il appert que les familles anglo-écossaises et irlandaises des Cantons de l'Est ont suivi le mouvement initialement donné par les familles d'origine américaine qui avaient déjà amorcé une forme de spécialisation dans les activités laitières et les productions domestiques qui les accompagnent. La présence d'un réseau de commercialisation qui les aurait probablement intégrés au marché urbain du nord-est américain, puis montréalais, semble avoir également joué un rôle important dans l'émergence d'une production fromagère commerciale. Les familles anglo-écossaises et irlandaises de la grande région de Québec n'ont pas pu compter sur un tel réseau de commercialisation et adoptent des comportements économiques très similaires à ceux des autres producteurs francophones de la région en privilégiant une production beurrière essentiellement orientée vers le marché local et régional.

3.6 L'apport monétaire du fromage domestique dans les revenus de la ferme

Comme nous l'avons souligné précédemment, très peu de familles francophones produisent des surplus de fromage domestiques en vue de la vente. Nous avons toutefois trouvé dans les archives de l'épicerie Grenier de Québec les factures de J.B. Thibaudeau, qui s'identifie comme étant un: « marchand de gros et de détail, spécialité petit fromage ... » ce qui laisse entendre que cet important joueur dans le marché de la distribution des denrées de Québec

commercialise du fromage domestique¹³⁰. Dans les années 1880 et au début des années 1890, Alfred Grenier achète annuellement de J.B. Thibaudeau des centaines de lb de « petits fromages » que nous croyons être du fromage frais domestique. Selon les factures recensées, chacun des petits fromages est de poids variable et pèse en moyenne une livre et demi. Ces fromages se vendent à la douzaine, ce qui semble caractéristique des fromages de pays¹³¹. Entre 1880 et 1900, l'épicier achète le fromage frais au poids (à la livre) à un prix légèrement plus élevé que le fromage (Cheddar) fabriqué dans les fromageries¹³². Selon les factures retrouvées, J.B. Thibaudeau vend ce fromage frais à l'épicier Grenier entre 10 et 13 ¢ la livre, selon des périodes de l'année. En supposant que la maison J.B. Thibaudeau se garde entre 5 et 10 % du prix du

¹³⁰ Sa raison sociale mentionne: « marchand de gros et de détail, spécialité petit fromage ... » BAnQ-Q, Fonds P521, Épicerie Alfred Grenier, 2B10-1302A Factures locales et 2B10-1602A; 2B10-1402A 2B10-1502 et 2B10-1102A. J.-B. Thibaudeau constitue un des principaux marchands de gros de la grande région de Québec tout au long de la période étudiée. Voir à ce sujet André Roy, « La faillite, le commerce et le crédit dans le district judiciaire de Québec entre 1885-1920 », PhD, (Histoire), Université Laval, 2002.

¹³¹ Le « raffiné » se vend également à la douzaine, tout comme le fromage frais ou le fromage à la crème de la famille Rocheleau établie à Chambly. Nous avons retrouvé dans les archives de l'épicier Grenier des factures émises par la famille Rocheleau de Saint-Basile-le-Grand qui vend directement ses fromages à l'épicier Grenier. Cette situation inusitée s'explique vraisemblablement en raison de la qualité du fromage préparé par les Rocheleau, dont la réputation dépasse largement les limites du comté de Chambly. Dans le cas de cette famille, ce sont des douzaines de « petits » ou de « gros » fromages. Elle fabrique plus de 2 000 lb de fromage par année dans les années 1870, selon les recensements agricoles portant sur cette même année. Voir aussi *L'album-souvenir des fêtes du 125^e anniversaire de Saint-Basile-le-Grand*, s.l., Les entreprises André Giroux, 1997, p. 246. Nous savons, par ailleurs, que les petits fromages vendus par J.B. Thibaudeau ne sont pas du fromage « raffiné » puisque les prix demandés ne concordent pas avec les données de J.C. Chapais. BAnQ-Q, P521 2B10-1402A et 2B10-1102A. La différence entre le fromage « frais » et le « fromage à la crème » réside dans l'ajout de sel pour recouvrir le caillé mis en faisselle. Rien n'était ajouté au caillé pour faire le « fromage à la crème ». Voir Nora Dawson, « La vie traditionnelle à Saint-Pierre... », p. 133.

¹³² Les achats faits par l'épicier s'échelonnent d'avril à décembre avec une plus grande intensité en juillet et en août. BAnQ-Q, Fonds P521, Épicerie Alfred Grenier, 2B10-1302A Factures locales et 2B10-1602A; 2B10-1402A 2B10-1502 et 2B10-1102A. Toutes les factures sont pour les années 1885, 1886, 1888, 1890 et 1891 et 1900-1901.

fromage vendu pour son profit, les familles doivent donc le vendre entre 9 et 12 ¢ la livre.

Étant donné les faibles volumes destinés au marché, soit entre 50 et 150 lb, on peut déduire que la vente de fromage domestique ne rapporte en moyenne qu'entre 5 et 15 \$, tout au plus 35 \$ par année. Ceci nous amène à conclure que la vente de fromage frais ne constitue qu'un revenu d'appoint.

La situation qui prévaut dans les familles fabriquant du « raffiné » est fort différente. Selon l'information tirée de l'ouvrage de Jean-Charles Chapais, en 1910, le « raffiné » se vend 1 \$ la douzaine, soit environ 25 ¢ la livre¹³³. À titre de comparaison, le fromage Cheddar de fromagerie donne un prix de revient entre 8 et 10 ¢ la livre à la même époque. D'après les calculs de Jean-Charles Chapais, le lait utilisé dans la fabrication du « raffiné » rapporte donc 2,5 fois plus que s'il avait été envoyé à la fromagerie¹³⁴. Pour les familles écoulant annuellement entre 100 et 1 200 lb de « raffiné », ceci représente des revenus variant entre 25 et 300 \$ par année, soit une somme considérable pour l'époque¹³⁵. Mentionnons ici que la plupart des familles qui commercialisent le « raffiné » produisent aussi d'imposants volumes de beurre domestique également destiné au marché et dont les revenus peuvent varier annuellement entre 60 et 135 \$

¹³³ Selon Chapais, 12 fromages pèsent environ 4 lb et se vendent 1 \$, ce qui nous donne 25 ¢ la livre. Le témoignage de Jean Goulet recueilli par Marius Barbeau confirme ce prix : « On le vendait \$1 la douz. et dans les épiceries on donnait le 13^e. Chez le particulier, on le détaillait à 10 sous le pain (...) [30 ¢ la livre]. Aujourd'hui ça se vend plus cher que ça. C'est trois pour .45 [45 ¢ la livre] C'est pas moins de \$1.50 la douzaine [37,5 ¢ la livre] l'ont vendu \$2 une secousse. » MCC/CMC archives Fonds Marius Barbeau. Non daté [ca 1918-1936]

¹³⁴ Jean- Charles Chapais, *Le fromage raffiné de l'Isle-d'Orléans...*, p. 24. P.-A. Dorion affirme en 1952 qu'« un producteur en fabrique en moyenne 30 fromages au cent lb de lait. (...) [En 1952], ce fromage se vendait 40 ¢ l'unité (...) le lait rapporte un prix beaucoup plus élevé que s'il était vendu à l'état cru ou autrement transformé ». P.-A. Dorion, « À l'Île d'Orléans... », p. 62.

¹³⁵ Ces revenus correspondent à ce qu'une famille retirerait de la vente d'un peu plus de 3 300 lb de fromage domestique de type « anglais » (à 9 ¢ la lb).

dans les années 1890-1900¹³⁶. En combinant les revenus de ces deux productions domestiques, on réalise qu'elles peuvent représenter une portion non négligeable de l'ensemble des revenus de la ferme¹³⁷. La commercialisation de ces productions féminines prend ici toute son importance et permet de bien saisir les nouveaux enjeux économiques, notamment pour les membres féminins de la famille responsables de leur fabrication.

3.7 Déclin de la production domestique de fromage

L'augmentation marquée de la production du « raffiné » entre 1870 et 1910 survient au moment même où le nombre de fromageries « industrielles » explose au Québec¹³⁸. Les fermières de Saint-Pierre ne semblent pas immédiatement inquiétées ou affectées par l'arrivée des premières fromageries dans le paysage rural québécois. La raison en est que ces dernières ne constituent pas une réelle menace dans la mesure où elles préparent un fromage complètement distinct, produit à un moment différent et qui, de surcroît, est écoulé sur un tout autre marché. De plus, les revenus des familles qui commercialisent le « raffiné » demeurent beaucoup plus intéressants que ceux qu'elles obtiendraient de la fromagerie pour leur lait. L'arrivée des

¹³⁶ Déjà en 1871, des familles avec une production plus commerciale du « raffiné » affichent des volumes de beurre pouvant atteindre les 800 lb. En établissant le prix moyen à 17 ¢ la livre et en admettant que ces familles écoulent sur le marché entre 375 et 800 lb de beurre, plusieurs peuvent ainsi retirer des revenus entre 60 et 135 \$ avec la vente de leur beurre.

¹³⁷ Il n'est pas aisé de déterminer la portion tirée de la vente des productions domestiques de fromage et de beurre dans l'ensemble des revenus de l'exploitation. Encore une fois, les seules archives pouvant nous éclairer sur cette question se rapportent aux différents concours et expositions agricoles, dont celui du mérite agricole. Rappelons qu'à titre comparatif, les fermes primées dans les différents concours agricoles du Québec au tournant du siècle dernier indiquent des recettes variant entre 700 et 1 300 \$ par année. *Journal d'Agriculture* (1886) et Rapport du Commissaire de l'Agriculture, 1899-1900, *Documents de la Session* (1901), p. 218. Avec des recettes pouvant atteindre les 400 \$, voire même 435 \$, nous sommes à même de constater l'importance de ces productions domestiques dans l'ensemble de revenus de la ferme.

¹³⁸ Passant de 25 à plus de 1 000 fromageries. *Recensements*, 1871 et 1911. Voir tableau 1-1.

premières beurreries sur l'île dans les années 1890, si elle remplace à moyen terme la production de beurre domestique, ne détourne pas immédiatement le lait de la fabrication du « raffiné », puisque les deux s'effectuent successivement au cours d'une même saison de production¹³⁹. Les fermières maintiennent ainsi leurs activités productives jusqu'aux années 1910. La production s'effondre toutefois dans les années suivantes. Les facteurs responsables du déclin marqué des années 1920 et 1930 demeurent encore difficiles à établir avec certitude.

L'ethnologue Nora Dawson a avancé l'hypothèse de nouvelles productions maraîchères plus profitables et surtout, moins contraignantes. Selon ses informateurs: « le matériel est devenu trop dispendieux, que c'est un ouvrage trop difficile et désagréable à cause de l'odeur forte du fromage qui remplit la maison (...) Il est [aussi] probable que la croissance du commerce des fraises, avec ses profits plus grands et plus faciles (...)»¹⁴⁰ » en soient les grands responsables. Jean Goulet donne à Marius Barbeau les noms de plusieurs familles qui ont abandonné la production: « On en fait plus. (...) Ça ne se vend pas si facile¹⁴¹ » confie-t-il. Le goût des consommateurs aurait peut-être évolué vers d'autres types de produits. Aussi, comme l'explique Gérard Aubin en 1965, la préparation du « raffiné » apparaît trop fastidieuse et probablement trop exigeante pour les revenus qu'on en tire. Il affirme que « [ç]a paye pas le travail. (...) C'est trop d'ouvrage pour que c'est payant. (...) [S]i j'envoie mon lait à la beurrerie comme les autres, je ferais moins d'argent mais je travaillerais moins¹⁴² ».

¹³⁹ Les familles débutant leur production de « raffiné » à la fermeture de la beurrerie, à la fin octobre ou au début novembre.

¹⁴⁰ Nora Dawson, « La vie traditionnelle à Saint-Pierre, Île d'Orléans... » p. 132.

¹⁴¹ MCC/CMC archives Fonds Marius Barbeau. Non daté. [1918-1936]

¹⁴² Jean O'Neil, « Qui sauvera le fromage de l'Île? », *La Presse*, 27 février, 1965.

Il se pourrait aussi qu'une partie de la réponse réside dans les structures mêmes des familles productrices qui se désagrègent sous la poussée du commerce et l'industrialisation, laquelle transforme l'économie de la grande région de Québec dans les années 1910 et 1920¹⁴³. Déjà, dans les années 1890, on voit un nombre important de jeunes ruraux quitter l'île pour aller rejoindre les rangs de la classe ouvrière dans la basse-ville de Québec. La montée de l'industrie légère avec sa forte demande en mains féminines, pourrait avoir ouvert de nouvelles avenues aux femmes célibataires de l'île, notamment la possibilité de rapporter des revenus de l'extérieur pour aider les parents sur la ferme¹⁴⁴. On peut poser l'hypothèse que des emplois industriels mieux rémunérés les auraient amenées à quitter plus rapidement la ferme réduisant du même coup les forces productives et le temps écoulé à travailler gratuitement pour la famille. Le déplacement de cette main-d'œuvre féminine aurait peut-être contraint plusieurs familles à diminuer leur production ou à l'abandonner¹⁴⁵. La portion des salaires versés aux familles par les filles aurait pu compenser la perte de revenus tirés des ventes du « raffiné ». Bien que les causes du recul de la production du raffiné restent incertaines, on doit néanmoins constater que les années 1910 et 1920 marquent un tournant pour la plupart de ces familles. Les transformations économiques et culturelles des premières décennies du XX^e siècle seraient venues déstabiliser les assises des vieux consensus sociaux du genre sur lesquels avaient vraisemblablement reposé la production du

¹⁴³ Serge Courville “À l’heure de l’industrie” in S. Courville et R. Garon, dir., *Québec: ville et capitale*, coll. Atlas historique du Québec, PUL-ANQ, Commission de la capitale nationale du Québec et la ville de Québec, Sainte-Foy, 2001: 189-209 et ; Jean Duberger et Jacques Mathieu, *Les ouvrières de la Dominion Corset à Québec, 1886-1988*, PUL, 1993.

¹⁴⁴ Soit la chaussure, le tabac et le textile (notamment les corsets).

¹⁴⁵ Cette situation pourrait également expliquer l'essor de la production de fraises qui repose sur une main-d'œuvre sans qualification particulière, souvent les enfants et les jeunes adolescents de la famille. Cette production intensive prend place pendant les vacances scolaires au moment où cette main-d'œuvre familiale est disponible.

« raffiné » dans la deuxième moitié du XIX^e siècle. Soulignons également que l'industrialisation et l'urbanisation de la région de Québec offrent de nouvelles avenues professionnelles aux garçons de la famille. Plusieurs se construisent un avenir en dehors de l'agriculture, diminuant du même coup les obligations de la famille pour les établir.

Les ethnologues qui ont recueilli les témoignages des dernières familles productrices dans les années 1950 et 1970 n'ont pas cherché à demander aux principales intéressées ce que représentait la fin de la fabrication du « raffiné » pour elles. Était-ce perçu comme une perte? Un soulagement? Nous ne le saurons probablement jamais. Quoiqu'il en soit, nous supposons que le déclin de la production du « raffiné » a entraîné d'importantes répercussions sur le rôle des femmes au sein des fermes et la reconnaissance de leur travail.

Le poids accru des activités fromagères des fermières de Saint-Pierre s'est-il traduit par une meilleure reconnaissance sociale et économique de ces femmes au sein de leur famille et leur communauté? Cette question mérite d'être posée. La question de la reconnaissance sociale des fermières de Saint-Pierre s'est avérée encore plus difficile à cerner que pour les grandes productrices de beurre domestique. Elles ne nous ont pas légué d'écrits personnels. Les actes notariés ne montrent pas vraiment de signes d'une plus grande individualité ou d'une plus grande autonomie à l'intérieur du couple. Les seuls actes qui se démarquent se rapportent à des veuves qui négocient de façon serrée les conditions entourant le transfert de propriété afin de s'assurer d'un certain confort matériel dans leurs vieux jours¹⁴⁶. Ainsi, veuve Philomène Gosselin demande

¹⁴⁶ À titre d'exemple, en 1893, Philomène Gosselin demande au donataire « de meubler le dit appartement [qu'elle se réserve dans la maison] d'un lit garni, d'un buffet, de six chaises, de garnir le tout de tapis, (...) laisser une commode, une horloge, lave-main et la garniture qu'elle

à son fils et son épouse une rente viagère « qu'elle dépensera comme elle l'entendra¹⁴⁷ ».

Encore une fois, il nous semble que cette femme cherche à s'assurer qu'elle fera seule ses choix. La somme qu'elle se réserve servant à « consommer » des biens divers qui pourraient bien constituer ici une façon d'affirmer son individualité et son autonomie.

Les revenus de cette production domestique confèrent-t-ils une plus grande liberté économique? Pour le fromage raffiné, il semble que ce ne soit pas vraiment le cas. La commercialisation de ce fromage leur échappe car elle est effectuée le plus souvent par les membres masculins de la famille qui occupent l'espace physique du marché. D'ailleurs, on assiste à une masculinisation de la fabrication du « raffiné » à partir des années 1910-1920. En effet, tout porte à croire que les femmes ne sont plus les seules responsables de sa production. On pourrait penser que l'augmentation marquée de la production aurait conduit les membres masculins de la famille à les seconder, puis à les remplacer. Cette prise en charge de la production par les hommes semble s'effectuer au moment même où plusieurs familles abandonnent la fabrication.

choisira ». Pièce 296, 26 novembre 1893, notaire Pierre Bouffard. Cette description montre une forme d'affirmation qui passe par les goûts personnels de Philomène Gosselin qui doivent être respectés par son fils. La description de biens que doit fournir Joseph Gagnon à sa mère Vénérande Gagnon est également très détaillée. Pièce 2365, 3 juillet 1861, notaire Pierre Gosselin. Cet aspect n'est cependant pas le propre des veuves. Nous avons retrouvé des actes de donation où les pères faisaient également une liste très détaillée des biens devant être reçus par le donateur. Certains font même des provisions pour leur future épouse et veuve au cas où ils se remarieraient. Pièce 2490, 4 février 1862, notaire Pierre Gosselin. Donation de Jean Ferland à Jean Ferland fils.

¹⁴⁷ Cette rente est fixée à 100 \$ par année, payable aux trois mois. Advenant qu'elle n'exige pas de rente annuelle, le donataire doit tout de même lui verser en plus de la nourriture et de son logement, 25 \$ par année. Pièce 296, 26 novembre 1893, notaire Pierre Bouffard.

Dans un article publié en 1952 dans le *Bulletin des agriculteurs*, l'agronome P.-A. Dorion mentionne que Messieurs Pichette et Aubin sont fabricants de « raffiné ». Une sous-section de son article s'intitule même « De père en fils ». Ainsi, dans les années 1950, on assiste à un glissement graduel dans l'identification de cette production qui devient de plus en plus masculine. Dorion rappelle néanmoins le rôle ancestral des femmes dans cette production. Il explique que « [s]ur ce coin de terre traditionaliste qu'est l'île d'Orléans, (...) une terre léguée de père en fils, depuis huit, neuf ou dix générations, l'on a dû se transmettre de la même façon – il serait plus juste de dire de mère en fille – la méthode à suivre pour fabriquer ce délicieux petit fromage¹⁴⁸ ». On reconnaît encore, dans les années 1950, le rôle traditionnel des femmes dans la transmission des techniques de fabrication. Toutefois, à partir des années 1960, leur rôle est progressivement occulté. Le journaliste Jean O'Neil écrit en 1965: « Gérard Aubin fait du fromage : avant lui son père en faisait; avant lui son grand-père; et ainsi de suite depuis 1693, date à laquelle on trouve le premier Aubin à l'Île d'Orléans ». Il nous semble que la volonté d'associer cette tradition aux plus vieux patronymes de l'île ait amené certains auteurs à omettre la dimension féminine qui empêche une filiation directe. La conséquence sera vraisemblablement d'effacer de la mémoire collective le rôle crucial des femmes dans cette production.

Le fromage des fermières anglophones des Cantons de l'Est connaît lui aussi un déclin irréversible, mais pour des raisons très différentes. Tout porte à croire que l'implantation des premières fromageries y entraîne le transfert rapide et irrémédiable de la production de la ferme

¹⁴⁸ « À l'Île d'Orléans on fabrique un fromage unique en Amérique », *Bulletin des Agriculteurs*, vol 34, n° 6, p. 9.

vers la fabrique. En l'espace de quelques décennies, la production domestique qui y avait prospéré se désintègre au profit d'une production « industrielle ». Le sort des fermières des Cantons de l'Est nous semble se rapprocher de celui décrit par Sally McMurray et Marjorie Cohen des fermières de l'État de New York et de l'Ontario¹⁴⁹. Les fermières des Cantons de l'Est paraissent éprouver elles aussi beaucoup de difficultés à maintenir une production domestique commerciale.

Tout comme les fermières de l'Ontario et du Nord-Est américain, celles des Cantons de l'Est ne semblent pas tenter de maintenir leur rôle productif en devenant propriétaires ou en prenant la direction de ces nouveaux établissements industriels. Elles laissent tout simplement ce secteur d'activités entre les mains des membres masculins de leur famille ou de leur communauté. Il nous semble que dans le cas des fermières de Missisquoi, soit le comté avec la production domestique la plus dynamique au Québec avant l'implantation des fromageries, les facteurs liés à l'incapacité juridique des femmes à contracter ou à emprunter ne constituerait probablement pas la principale raison de leur exclusion de ce secteur d'activité. Il semble que la production en fabrique leur échappe davantage parce qu'elles semblent se retirer elles-mêmes de cette production. Lorsqu'on examine les données des recensements agricoles pour le comté de

¹⁴⁹ Le transfert s'y effectue rapidement. À titre d'exemple, les fermières du comté de Missisquoi dominent la production domestique québécoise en 1871 avec 195 117 lb de fromage. Elles n'en fabriquent que 26 280 lb en 1881 et plus que 20 lb en 1911. Les fermières des comtés de Compton, de Stanstead et de Brome voient également leur production domestique décroître de façon très importante mais réussissent à préserver des seuils minimaux de production variant entre 5 000 et 20 000 lb de fromage domestique, à la fin de cette période. Se pourrait-il que des fermières de certains comtés des Cantons de l'Est aient réussi, tout comme leurs sœurs en Angleterre, à développer une niche de marché avec la production de fromage domestique haut de gamme recherché des connaisseurs? Des recherches plus approfondies pourront éventuellement mieux étayer la transformation de la production domestique de fromage dans cette région du Québec.

Missisquoi pour l'année 1871, on réalise qu'au moment où une fromagerie ouvre ses portes dans une localité donnée, les fermières abandonnent rapidement la production domestique sans qu'il n'y ait de signes de résistance, d'opposition ou de rivalité¹⁵⁰.

Cette désintégration de la production domestique dans les localités du comté de Missisquoi où s'établissent les premières fromageries laisse penser que ce transfert est souhaité ou du moins accueilli favorablement par les fermières elles-mêmes. Nous hésiterions donc à parler d'une dépossession pure et simple de leur rôle productif par les membres masculins de leur famille ou communauté. Bien qu'un examen approfondi de la situation des familles des Cantons reste à faire¹⁵¹, notre bref survol ouvre néanmoins sur de nouvelles questions. Les causes de cet abrupt déclin demeurent difficiles à établir avec certitude. Dans quelle mesure ce transfert accompagne-t-il de nouveaux rôles de genre véhiculés par la bourgeoisie anglo-canadienne et américaine ? Une étude plus approfondie portant sur la pénétration des valeurs victoriennes dans ces milieux ruraux aisés pourrait nous aider à mieux comprendre comment ces fermières ont intériorisé ces nouveaux rôles sociaux davantage associés à la bourgeoisie. Une telle analyse permettrait aussi de faire le point sur l'hypothèse des « tensions domestiques » telles qu'avancées par Sally McMurray dans son étude consacrée aux fermières du comté d'Oneida, dans l'État de New York¹⁵².

¹⁵⁰ Nous avons utilisé les recensements industriels pour identifier les fabriques, puis nous avons comparé avec les recensements agricoles pour constater la disparition rapide, souvent brutale de la production domestique pourtant bien présente une décennie auparavant. Nous reviendrons sur la question de la main-d'œuvre dans ces fabriques au chapitre suivant.

¹⁵¹ Elle dépasse le cadre de cette recherche.

¹⁵² Selon McMurray, les fermières se disent exténuées et se plaignent de la lourdeur des travaux de fabrication du fromage et cherchent ainsi à les répartir plus équitablement entre mari et femme, ce qui entraîne des « tensions » au sein du couple.

Une analyse plus exhaustive des structures familiales portant une attention toute particulière aux filles de la famille permettrait également de faire la lumière sur leur rôle dans l'essor d'une commercialisation intensive du fromage domestique dans les Cantons de l'Est. Ont-elles subi le même sort que les filles de Saint-Pierre ? L'avènement d'une production domestique intensive et commerciale a-t-il incité les familles à y allonger les années de service gratuit de leurs filles ? Retrouve-t-on des indices d'endogamie entre familles de grands producteurs ? Il nous semble que les familles des Cantons de l'Est sont d'ailleurs confrontées aux mêmes difficultés structurelles que les familles commercialisant le « raffiné » : le savoir-faire dans la fabrication du fromage « anglais » repose lui aussi sur une transmission matrilineaire. Ce savoir-faire sur lequel s'appuie une partie significative des revenus de la ferme est donc toujours appelé à quitter le giron familial dès que les filles sont en âge de se marier. Tant et aussi longtemps que la production fromagère domestique demeure un revenu d'appoint, ce mode de transmission des savoirs ne semble engendrer aucun conflit potentiel. Lorsque les familles commercialisent le fromage domestique sur une plus grande échelle (ce qui requiert des investissements plus importants en moyens de production : augmentation de la taille du troupeau laitier, accroissement des superficies aménagées, transformation des pratiques culturelles) elles semblent chercher à assurer la pérennité ou du moins la stabilité de la main-d'œuvre spécialisée nécessaire à la production fromagère dont dépendent les revenus de la ferme. Le mariage des filles priverait leur famille d'un savoir-faire longuement acquis au profit d'autres familles (concurrentes). En l'espace d'une génération, tout le travail et les investissements nécessaires à l'augmentation de la production laitière peuvent être ainsi remis en cause. De la sorte, le mode de transmission

matrilinéaire entre potentiellement en conflit avec une capitalisation accrue de l'agriculture qui s'effectue principalement dans les activités occupées par les hommes de la ferme¹⁵³. Les enjeux économiques de la transformation du lait en fromage sont ainsi une éventuelle source de « conflits » ou encore de « tension » entre hommes et femmes. Afin de rentabiliser les investissements effectués dans les moyens de production, on peut supposer que la pression est forte pour intensifier la production fromagère, ce qui aurait pu se traduire par une surcharge de travail¹⁵⁴.

La rapidité avec laquelle les familles abandonnent la production domestique de fromage laisse penser que les fermières ont probablement reçu l'implantation des fabriques comme un soulagement. Il nous semble également que ce retrait des activités productives coïncide avec la montée des influences victoriennes qui proposent une nouvelle représentation du travail des femmes. Elles semblent rapidement pénétrer la culture rurale des anglophones des Cantons de l'Est. Plus près culturellement des fermières anglo-canadiennes et américaines¹⁵⁵, les femmes des Cantons de l'Est aspirent vraisemblablement aux mêmes idéaux bourgeois qui relèguent les travaux manuels physiquement exigeant aux salarié(e)s des classes « inférieures ». La reconnaissance sociale des femmes issues de ces familles rurales plus fortunées passe vraisemblablement par leur retrait des activités agricoles sur la ferme, Elles se consacrent

¹⁵³ Soit le cheptel, l'achat de terres et les pratiques culturelles.

¹⁵⁴ Très bien décrite par Sally McMurry dans *Transforming Rural Life...* Les volumes de lait transformés par les fermières des Cantons de l'Est suggèrent un travail aussi intensif qui suppose une charge de travail très lourde pour les femmes de la maison.

¹⁵⁵ Les journaux agricoles américains y circulent. Les articles des journaux anglophones de Montréal et même l'édition anglaise du *Journal d'Agriculture* publié par le ministère de l'Agriculture du Québec reproduisent fréquemment dans leur version originale des articles puisés à même les grands journaux agricoles américains. Cette situation perdure jusqu'au XX^e siècle.

davantage aux activités intérieures et à l'éducation de leurs enfants tout en occupant bien souvent un rôle de premier plan dans la prise en charge d'activités socioreligieuses, culturelles et caritatives au sein de leur communauté.

Le retrait de leurs femmes et de leurs filles des activités laitières implique cependant que l'ensemble des travaux des activités laitières repose dorénavant sur les seules épaules des membres masculins de la famille. Ils devront compenser monétairement avec le salariat ou par leur propre travail, la perte productive engendrée par le retrait des membres féminins des activités laitières. La situation bien particulière qui prévaut dans la région des Cantons de l'Est ne peut être cependant généralisée à l'ensemble du Québec. Le cas des Cantons de l'Est, en raison de son histoire et des origines de sa population, a sans doute valeur d'exception dans l'expérience québécoise¹⁵⁶.

¹⁵⁶ Nous croyons que Marjorie G. Cohen n'a pas réalisé que les données abrégées sur le fromage domestique entre 1851 et 1881 concernent principalement la région des Cantons de l'Est et sont ainsi peu représentatives de la population francophone du Québec. Par ailleurs, cette sociologue appuie une bonne partie de son analyse qualitative du cas québécois sur l'ouvrage d'Eliza Jones, *Laiterie payante ou la vache du pauvre* publiée en 1894 à Trois-Rivières. Mentionnons ici que l'ouvrage avait initialement été publié en anglais à l'intention de toutes: «(...) ces sœurs lasses de travail [...] de tous les États de l'Union Américaine(sic), de toutes les provinces du Canada [...] ». Même si l'ouvrage a été traduit en français, nous croyons que son public cible constitue les fermières américaines du nord-est et celles du Canada qui ont amorcé une intensification des productions de beurre et de fromage domestiques. L'auteure se présente comme une fermière d'origine écossaise qui semble avoir vécu plusieurs années aux États-Unis. Nous savons également que c'est à l'invitation du *Family Herald* et du *Weekly Star* de Montréal qu'elle a écrit des articles portant sur la laiterie entre 1891 et 1892. C'est apparemment les nombreuses réponses et lettres suscitées par ses articles qui l'incitent à écrire un livre pour le grand public. La lecture de son ouvrage et des nombreux exemples tirés de son expérience personnelle indiquent que Mme Jones vit sur une ferme aisée et qu'elle a sous sa gouverne un contremaître et des employés pour effectuer les travaux de la laiterie. Certains de ses conseils commerciaux font directement références au marché de New York et ne nous apparaissent absolument pas adaptés aux réalités de la ferme moyenne québécoise. À titre d'exemple, Mme Jones affirme produire annuellement

Pour plusieurs familles, le transfert de la production de fromage vers la fabrique constitue une solution toute indiquée pour régler des problèmes de main-d'œuvre. Dans une localité où plusieurs producteurs ont amorcé une forme de spécialisation dans la production laitière, ils pourront tirer profit de transformer leur lait en fromage en un seul lieu, sous la responsabilité d'employés salariés, le fabricant et ses aides, dont les conditions de travail et les salaires sont fixés par un contrat d'engagement. Au XIX^e siècle, la liberté de contrat est conçue comme une entente entre deux individus libres, autonomes et égaux. Selon les tenants du libéralisme économique de l'époque, les individus qui s'engagent par contrat sont liés par les « forces » « impersonnelles » de la loi de l'offre et de la demande. Toutefois, cette notion de « contrat » s'avère foncièrement « genrée », comme le rappelle si bien Amy Dru Stanley pour qui : « The image of the contracting subject was an “isolated man” (...) »¹⁵⁷. En cette fin de XIX^e siècle, on conçoit difficilement que des femmes puissent, comme « individus libres », s'engager par contrat comme fabricante. Il existerait une antinomie entre la conception que l'on se fait des « femmes » et celle d'« individus libres ». Comment ces femmes pourront-elles négocier le transfert de leur expertise et leur savoir-faire dans les fabriques?

10 000 lb de beurre se vendant en moyenne 30 centins la lb, ce qui représente entre 30 et 50 % de plus que les beurres primés dans la grande région de Québec. Ce livre, de facture plutôt technique, nous apparaît néanmoins intéressant pour mieux comprendre les conditions entourant la vente du beurre (conseils de présentation, le prix, les moules, etc.). Notons également qu'il reproduit le discours portant sur la surcharge et l'épuisement des fermières que l'on retrouve de façon récurrente dans les écrits agricoles du nord-est des États-Unis à partir des années 1850. Finalement, nous ne croyons pas que l'ouvrage représente la réalité de la vaste majorité des fermières du Québec et qu'il ait eu beaucoup d'écho dans les campagnes québécoises.

¹⁵⁷ Le « contrat », pierre d'assise du libéralisme classique et métaphore des relations sociales capitalistes. Amy Dru Stanley, *From Bondage to Contract: Wage Labor, Marriage, and the Market in the Age of Slave Emancipation*, Cambridge, Cambridge University Press, 1998, p. 2.

* * *

Le Québec du XIX^e siècle présente deux grandes traditions de fabrication du fromage, l'une d'origine française et l'autre de souche britannique comportant leurs marchés respectifs. Tout sépare ces fermières, à commencer par la langue, la culture, la religion, les traditions et même le milieu socioéconomique. Elles partagent cependant une même expérience qui les place au centre de la transmission de techniques de fabrication indispensables à la production du fromage sur laquelle repose une bonne partie des revenus de certaines fermes. La main-d'œuvre féminine nécessaire à cette production commerciale est cependant appelée à quitter le giron familial au gré des mariages des filles. Les familles de Saint-Pierre composent avec l'exogamie de leur main-d'œuvre féminine et sont amenées à privilégier des stratégies familiales qui y pallient une génération à la fois. Loin de jeter un peu de lest sur la culture patriarcale de cette société rurale, la commercialisation du « raffiné » semble la renforcer en amenant des familles à réguler la force de travail et la sexualité de leurs enfants, notamment de leurs filles¹⁵⁸. Loin d'être une charge, les « vieilles filles » ont vraisemblablement joué un rôle significatif, sinon indispensable, au sein des familles productrices de « raffiné ». En prolongeant leurs années de service gratuit, ces femmes ont offert la stabilité nécessaire à leur famille pour faciliter leur transition vers une agriculture plus commerciale et davantage capitalisée.

¹⁵⁸ Rappelons que selon Bodil Hansen dans le cas des Danoises et plus près de nous, Joan Jensen, pour les femmes de la grande région de Philadelphie, la commercialisation accrue du beurre domestique a entraîné une plus grande autonomie économique et personnelle des fermières qui y ont participé. Le marché les libérant quelque peu du « joug » patriarcal dans lequel elles vivaient. On pourrait penser que c'est exactement l'inverse qui se produit dans le cas de la montée de la commercialisation du « raffiné ».

Les familles des Cantons de l'Est, dont la production est davantage intégrée à l'économie globale, verront dans les fabriques une solution permanente au problème de la stabilisation de la main-d'œuvre familiale féminine. En effet, la fabrique offre aux familles un service de transformation du lait¹⁵⁹. Elles convertissent le lait des cultivateurs en fromage ou en beurre moyennant un tarif imposé pour chacune des livres de beurre ou de fromage fabriquée. Le transfert de la production vers les fabriques implique donc que ces familles paient un montant pour la fabrication qui jusque-là, était exécutée « gratuitement » par les membres féminins de la famille. L'implantation des fabriques, comme nous allons le voir, soulève d'intéressantes questions sur la nature et la valeur du travail féminin sur les fermes.

¹⁵⁹ Les fabriques n'achètent pas le lait des cultivateurs, elles ne font que le transformer en fromage ou en beurre moyennant une tarification pour chaque livre de fromage ou de beurre produite. Les cultivateurs demeurent propriétaires de la matière première et des produits transformés. Voir notre mémoire de maîtrise, « L'État, les « patrons », les propriétaires et les marchands: L'évolution des fabriques de transformation laitière au Québec, 1870-1914 », M.A. (Histoire), UQAM, 1995.

CHAPITRE 4

« LA PAIE DU LAIT »: LES FABRIQUES ET LA PRODUCTION DOMESTIQUE DANS LA RÉGION DE QUÉBEC, 1870-1930

Voici en deux mots, le résumé du changement qui s'est opéré: les fromageries se sont implantées chez nous; et maintenant avec 12 à 14 vaches, on fait \$300 à \$350 à la fromagerie seulement; pendant qu'autrefois, comme me le faisait remarquer un cultivateur, les femmes travaillaient à faire un peu de beurre qu'elles allaient vendre à la ville pour un prix ridicule, pour rapporter à la maison des fois un peu d'argent, mais plus souvent des pièces d'indienne et des articles de toilette pour les demoiselles; mais aujourd'hui, c'est de la terre qu'on achète et non pas de l'indienne¹.

Abbé Gérin de Saint-Justin

Au cours de la deuxième moitié du XIX^e siècle, la demande grandissante pour les produits beurriers et fromagers entraîne la multiplication des fabriques de beurre et de fromage un peu partout au Québec. L'analyse des rapports sociaux fondés sur le genre s'avère fort utile pour approfondir notre compréhension du phénomène des fabriques. Elle permet de mettre en relief la dialectique sociale et spatiale des relations tendues qu'entretiennent la production domestique et celle des fabriques. Les enjeux ne concernent pas uniquement la domination d'un mode de production par un autre, ils concernent aussi la modernisation globale de la société rurale qui passe par une nécessaire redéfinition des rôles « féminin » et « masculin » sur la ferme.

¹ 3^e RSIL (1884) doc. #2, *DSQ*, vol. 28, n° 1 (1885), p. 197.

Comme nous le verrons, les femmes forment les travailleuses de la première heure dans ces petites entreprises qui vont s'imposer en peu de temps comme le lieu névralgique de la « déféminisation » de la transformation laitière. Ce chapitre examine les différentes modalités entourant ce transfert qui déborde largement l'espace de la fabrique. À qui revient l'argent du lait dans la famille? Comment est-il dépensé? Et pour acheter quoi? Ces interrogations touchent à la délicate question de la consommation en milieu rural, elle apparaît aussi foncièrement « genrée ». Comme l'exprime l'abbé Gérin dans la citation évoquée plus haut, les revenus doivent servir à établir les fils sur des terres et non à acheter des pièces d'indienne pour confectionner des robes. À qui profite la monétarisation accrue des activités laitières? Dans ce chapitre, nous cherchons à mieux comprendre les mutations majeures que connaît le monde rural au tournant du siècle dernier.

Le développement du réseau de fabriques s'inscrit dans la foulée d'un mouvement apparu quelques années plus tôt dans l'État de New York où s'établissent de semblables entreprises². Nous allons d'abord en dire quelques mots avant de traiter plus directement les fabriques de la grande région de Québec.

4.1 Contexte d'émergence aux États-Unis

Le premier établissement à se spécialiser dans la fabrication de fromage voit le jour en 1854 à Rome, comté d'Oneida, dans l'État de New York. Les parents Williams, déjà engagés

² À l'instar de Marc Saint-Hilaire, nous ne croyons pas vraiment que le cadre politique de la fin du Traité de réciprocité entre le Canada et les États-Unis suffise à expliquer l'émergence des fabriques au Québec. Voir Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière et du capitalisme agraire au Saguenay, XIX^e et XX^e siècles » PhD (Histoire), Université Laval, 2002, pp. 150-151.

dans la production intensive de fromage domestique, entreprennent alors de transformer en leur établissement le lait de leur fils récemment établi sur une ferme. Au fil des ans, ils étendent ce traitement au lait fourni par leurs voisins et concentrent en un seul lieu la transformation³. Malgré leur renommée locale, les Williams ont peu d'émules avant les années 1860. Le véritable coup d'envoi à la production en fabrique est donné lors de la Guerre de Sécession. Avec l'enrôlement des hommes dans les forces armées, les fermières se retrouvent souvent seules à exécuter les travaux de la ferme et, faute de temps et d'aide pour effectuer la transformation du lait en fromage, l'acheminement vers la fabrique⁴. Le phénomène prend de l'ampleur après la Guerre Civile et s'étend rapidement à l'ensemble du Nord-Est des États-Unis.

Les régions québécoises situées près des frontières américaines emboîtent le pas, se mettant à l'heure de la transformation du lait en fabrique dès la deuxième moitié des années 1860. La première fromagerie ouvre ses portes en 1865, à Dunham, dans le comté de Missisquoi⁵. Le

³ Tel que rapporté par Sally McMurray, l'épouse et le jeune fils des Williams n'auraient pas eu la capacité et le talent des beaux-parents pour la fabrication du fromage. Ces derniers ont donc pris sur eux la production en réunissant le lait des deux fermes en un seul lieu de fabrication. Au fil des ans, dix autres familles se sont jointes et ont ainsi créé la *Rome Cheese Manufacturing Association*. Sally McMurray, *Transforming Rural Life: Dairying Families and Agricultural Change, 1820-1885*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1995, p. 123.

⁴ À cela, il faut ajouter un contexte financier bien particulier favorisant la production et la vente de fromage à la Grande-Bretagne. Mentionnons ici que les Britanniques paient le fromage américain selon l'étalon or, ce qui profite aux grands marchands américains lorsqu'ils convertissent en devise américaine dépréciée par la guerre. En raison de cette situation financière bien particulière, les producteurs américains reçoivent pour leur fromage près du double de ce qu'ils recevaient avant le début du conflit. Sally McMurray, *Transforming Rural Life: Dairying Families and Agricultural Change, 1820-1885*...

⁵ Soulignons que le Québec n'accuse pas de réel retard sur les États-Unis à ce chapitre. La vitesse avec laquelle ces entreprises s'étendent aux Cantons de l'Est suggère un mouvement rapide des capitaux et des idées entre les populations de ces deux régions. Rappelons que de nombreuses familles de Missisquoi sont de souche américaine et possèdent déjà de solides traditions dans la production domestique de fromage.

nombre de fabriques de fromage augmente rapidement. Et en l'espace d'à peine deux décennies, elles sortent des régions initiales d'implantation pour se répandre au reste du territoire québécois⁶. L'influence américaine dans l'établissement des premières fabriques au Québec a laissé des traces jusque dans le vocabulaire. Ainsi, les cultivateurs alimentant la fabrique deviennent ses « patrons » au sens anglais et non français du terme⁷.

Les premières fromageries se spécialisent très tôt dans la production du Cheddar, seul fromage « [...] qui puisse s'ad[a]pter [au] système de fabrication [industrielle, puisqu'il est un des rares à pouvoir être préparé à partir] de lait apporté de différentes fermes dans un état plus ou moins avancé d'acidité (...) nécessaire à [s]a fabrication (...) »⁸. Le système nord-américain des fabriques offre l'avantage de produire du Cheddar à partir de plusieurs petits troupeaux. Ce système sied donc particulièrement bien à la structure agraire du Québec. Les cultivateurs peuvent ainsi tirer immédiatement profit de la demande britannique de fromage sans que cela n'exige d'imposants investissements de départ. Cette situation explique en grande partie l'engouement pour la production laitière et l'extension rapide du réseau de fabriques entre 1880 et 1900.

⁶ Même les régions plus périphériques rattrapent rapidement le « retard » initial quant au nombre de fromageries et affichent un réseau aussi densément établi que dans les régions du sud du Québec Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière et du capitalisme agraire au Saguenay, XIX^e et XX^e siècles... »

⁷ Dans le milieu agricole américain du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle, un « *patron* » est une personne qui utilise les services d'une fabrique.

⁸ J.A. Ruddick, *L'industrie laitière au Canada. Tableau historique et descriptif*, Ottawa, Bulletin n° 28, « série de l'industrialisation laitière et de la réfrigération », 1911, p. 24

Des conditions similaires prévalent dans l'établissement des beurreries dont le calendrier d'implantation survient en moyenne avec une décennie de retard sur celui des fromageries⁹. Contrairement au fromage essentiellement exporté vers le marché britannique, la production des beurreries s'écoule sur le marché intérieur.

4.2 Les fabriques: établissements, installations et techniques de fabrication (1860-1931)

Dès les années 1860 et 1870, on voit émerger simultanément deux types d'entreprises de fabrication de fromage, l'une prenant place sur la ferme familiale et l'autre issue de l'entrepreneuriat local ou régional.

Le premier type de fromageries apparaît sur des exploitations agricoles où l'on possède déjà une bonne expérience de la fabrication du fromage anglais (Cheddar)¹⁰. Ces fabriques s'inscrivent généralement dans le prolongement des activités de la ferme et prennent souvent place dans l'ancienne laiterie réaménagée et agrandie pour accueillir et transformer davantage de lait. Leur emplacement ne se distingue guère des anciens lieux de fabrication utilisés par les fermières. Aussi, les procédés de fabrication demeurent-ils les mêmes,

⁹ La première beurrerie du Québec ouvre ses portes en 1873, à Athelstan, dans le comté de Huntingdon. Les beurreries requièrent des investissements de départ plus importants. En 1891, la valeur moyenne d'une fromagerie s'établit à 610 \$ alors qu'une beurrerie atteint 2 200 \$. *Recensements du Canada*, 1891, vol. IV.

¹⁰ Elles se limitent donc géographiquement aux Cantons de l'Est et aux autres parties du territoire ouvertes par les agriculteurs d'origine anglo-américaine.

seuls l'intensité et les volumes produits changent. On ne peut donc parler d'une réelle industrialisation de la transformation du fromage au cours de cette phase initiale d'implantation¹¹.

Ces fabriques sont nombreuses et forment vraisemblablement la majorité des petites fromageries à avoir vu le jour au Québec dans les années 1870. Les lieux de production n'étant pas bien différenciés de la ferme, il existe tout au long du XIX^e siècle une forme de confusion dans les recensements quant au statut de leur production, à savoir « domestique » ou « industrielle ». Leurs chiffres pour 1871 et 1881 doivent donc être interprétés avec prudence. Cette difficulté associée à la phase de démarrage de la production du fromage en fabrique perdure en certains comtés jusqu'en 1891¹². Ces premières fabriques céderont graduellement la place à des entreprises autonomes dirigées par des entrepreneurs locaux et régionaux.

En effet, les prix élevés du fromage Cheddar et surtout les généreux bénéfices tirés des premières fromageries incitent plusieurs petits entrepreneurs à se lancer en affaires en démarrant des fabriques¹³. Ces derniers avancent les fonds nécessaires à l'acquisition d'un terrain et d'une bâtisse équipée d'outillage approprié. Ils mettent ainsi sur pied des fabriques là où

¹¹ Nous rejoignons ici les conclusions de Marjorie Griffin Cohen, *Women's Work, Markets, and Economic Development in Nineteenth-Century Ontario*, Toronto, University of Toronto Press, 1988.

¹² Voir note 12 du chapitre 3. Comme nous l'avons déjà mentionné, c'est vraisemblablement la situation dans le comté de Brome où la production domestique explose littéralement en 1890.

¹³ Les premières années d'implantation des fabriques sur le territoire québécois s'avèrent fort lucratives pour leurs propriétaires. Les archives consultées sont peu loquaces au sujet des rendements financiers de ces entreprises mais certaines permettent de croire que les profits sont au rendez-vous. En 1887, un conférencier de la SIL ayant lui-même des actifs dans les fabriques affirme que le rendement annuel sur le capital d'une fabrique peut atteindre 20 % : « ces chiffres n'ont rien d'exagéré, [puisqu'un] (...) bon nombre de fabriques réalisent par année un bénéfice bien supérieur à 500 \$ » 6^e RSIL. 1887, *DSQ*, vol. 21, n^o 1, : 365-370.

l'approvisionnement régulier en lait est possible. La fabrication s'éloigne ainsi de la sphère privée de la famille pour relever dorénavant du domaine public. Toutes les opérations nécessaires à la préparation du Cheddar restent cependant, pour l'essentiel, les mêmes¹⁴. Seule la taille des équipements, beaucoup plus imposante, diffère. Ces fromageries restent marginales dans les années 1860 et 1870, mais elles s'imposent rapidement et représentent, à partir des années 1890 et 1900, l'archétype de la fabrique de village ou de rang¹⁵.

4.2.1 La main-d'œuvre féminine des fabriques: de majoritaires à minoritaires

En 1871, on retrouve en moyenne trois personnes à l'œuvre dans une fabrique, soit le responsable de la fabrication et ses deux assistants¹⁶. Aussi, les premières fromageries comptent-elles plus de femmes que d'hommes parmi leurs travailleurs¹⁷. Il semble donc que le rôle traditionnel des femmes dans la fabrication du fromage ait initialement facilité leur accession aux emplois dans les fabriques.

¹⁴ Ajout de présure pour la formation du caillé, coupe du caillé en petits cubes, cuisson, égouttage et mise à la presse du fromage. E. MacCarthy, *Manuel de l'industrie laitière au Canada*, Québec, Langlais, 1891; Gabriel Henry dans son *Bulletin sur l'industrie laitière*, Département de l'Agriculture, 1897 et son *Nouveau manuel complet d'industrie laitière pour la province de Québec*, Québec, Proulx et Proulx, 1897.

¹⁵ La propriété de ces fabriques relève en très grande partie d'intérêts privés. Les propriétaires sont le plus souvent des hommes d'affaires locaux. Les premiers investisseurs proviennent d'horizons socioéconomiques variés. Voir notre mémoire de maîtrise, « L'État, les « patrons », les propriétaires et les marchands: l'évolution des fabriques de transformation laitière au Québec, 1870-1914 », M.A. (Histoire), UQAM, 1995.

¹⁶ Secrétariat de la province de Québec, Bureau de la statistique, *Annuaire statistique*, 1914, Québec, Cinq Mars, 1914, p. 234 (de l'édition anglaise *Statistical Year-Book*).

¹⁷ Sauf les comtés de Shefford et de Richmond. Nous avons tenté de retracer et de localiser ces fabricants dans les listes nominatives du recensement de 1881. Seuls 61 individus déclarent la profession de fromager (ou *cheesemaker*) en dépit du fait que les recensements industriels rapportent 140 fromageries. Il se pourrait qu'un bon nombre de « fabricants » aient été les épouses des cultivateurs pour lesquelles les recenseurs ne mentionnent jamais de profession.

Faute d'expérience dans la préparation du fromage Cheddar, bon nombre de fabriques en milieu rural francophone n'ont d'autres choix que d'engager des femmes d'origine américaine ou britannique pour diriger leur production. Au cours de cette période de démarrage, les rapports de la Société d'industrie laitière (SIL) mentionnent d'ailleurs que des femmes « étrangères » ont été recrutées à cet effet. C'est notamment le cas de la fabrique-école de Louiseville qui embauche Madame Fairfield, « dont la réputation est très favorablement établie dans tout le pays, et qui est une personne des plus habiles dans l'art de la confection du fromage¹⁸ ». En plus de fabriquer le fromage, Mme Fairfield a comme mission de former des apprentis. Les années suivantes, nous la retrouvons dans une fromagerie privée à la Baie-du-Febvre où, rapporte-on, les propriétaires n'ont pas hésité à « engag[er même] à grands prix (...) [cette] fromagère de première classe¹⁹ ».

Malgré leur compétence et leur solide réputation, ces femmes ne restent pas longtemps en poste et sont rapidement remplacées par une main-d'œuvre masculine²⁰. On doit d'ailleurs noter que sur les neuf apprentis formés par Mme Fairfield, huit sont de sexe masculin. Ainsi, dès les débuts de la production de fromage en fabrique, les hommes ne perçoivent pas le métier de

¹⁸ Le propriétaire de la fabrique-école, Gabriel Caron, soumet un rapport d'activités au commissaire de l'Agriculture. RCATP, document 2, 1883, *DSQ*, vol. 17, 1884, p. 73.

¹⁹ *Le Messager de Nicolet*, vol. 1, n° 20, 25 mai 1881, p. 3. Nous tenons à remercier Yvan Rousseau et le CIEQ pour les références tirées du *Messager de Nicolet* et de *L'Union des Cantons de l'Est*.

²⁰ Mmes Fairfield, Crawford et Mlle Teel ont toutes travaillées dans les fromageries de Baie-du-Febvre. Elles sont remplacées par des hommes qui prennent seuls la tête de l'établissement à titre de fromager. Nous avons tenté de retracer ces femmes dans les listes nominatives des recensements de 1891, mais en vain. Aussi, nous avons identifié dans les mêmes listes des recensements de 1881 sept femmes se déclarant « *cheesemaker* » ou « *factory cheesemaker* ». Ces dernières demeurent introuvables dans les listes nominatives des recensements de 1891. On doit dès lors constater que les « fromagères » ne restent pas longtemps, moins de dix ans, dans le métier. Précisons ici que les bases de données disponibles des recensements de 1891 ne permettent pas de faire une recherche par métier.

fabricant comme étant « féminin » et investissent massivement ce secteur d'emploi. D'ailleurs, selon les rapports de la SIL, le métier attire de nombreux candidats. En 1884, on mentionne que « [l'] accroissement considérable du nombre de fabriques, chaque année, et les prix rémunérateurs payés aux fabricants, ont induit nombre de jeunes gens à choisir cette carrière (...) »²¹. Ils constituent, à partir des années 1880, la majorité des travailleurs recensés dans les fromageries (Tableau 4-1). En effet, entre 1871 et 1891, le poids relatif des femmes s'effondre littéralement passant de 52 à seulement 9 % de la main-d'œuvre totale²². Un phénomène similaire touche les beurreries (Tableau 4-2)²³. Malgré leur expérience dans la fabrication du beurre, les femmes ne sont pas véritablement pressenties comme des travailleuses potentielles.

Tableau 4-1 Répartition de la main-d'œuvre dans les fromageries du Québec, selon le sexe, 1871-1891

Année	Hommes*	Femmes*	Total	% de femmes
1871	37	40	77	51,9
1881	262	62	324	19,1
1891	876	90	971	8,9

Source: *Recensements du Canada*, 1871-1891

*Inclut les travailleurs de moins de 16 ans.

²¹ 3^e RSIL, 1884, *DSQ*, vol. 18, n^o 1, doc. 2, p. 169.

²² Les données tirées des recensements concernant le sexe des employés doivent être prises avec beaucoup de circonspection. Prises globalement, elles expriment néanmoins le recul très net de la main-d'œuvre féminine, particulièrement présente dans la phase initiale de la production en fabrique, au profit d'une main-d'œuvre masculine.

²³ Bien que la main-d'œuvre féminine y soit présente dans les années 1880, elle n'y est pas prépondérante, même dans la phase initiale d'implantation où elles ne forment que 23 % de la force de travail recensée en 1881. *Recensement industriel du Canada*, 1881.

Tableau 4-2 Répartition de la main-d'œuvre dans les beurreries du Québec, selon le sexe, 1871-1891

Année	Hommes	Femmes	Total	% femmes
1881	31	12	53	22,6
1891	235	14	249	5,6

Source: *Recensements du Canada*, 1871-1891

*Cette catégorie inclut les travailleurs de moins de 16 ans selon leur sexe respectif.

En dépit d'une augmentation marquée du nombre de fabriques dans les années 1890, la main-d'œuvre féminine s'estompe. De majoritaires, elles deviennent rapidement minoritaires, puis bientôt des figures d'exception dans un monde du travail qui se décline désormais au masculin. Le tournant du siècle constitue donc une période où les femmes voient les emplois des fabriques leur échapper. Elles possèdent pourtant une expérience et des savoir-faire acquis de longue date dans la production du fromage et du beurre, mais les employeurs ne semblent tout simplement pas les considérer pour ce travail. Si l'avènement d'une production hors de la « sphère » privée de la ferme familiale paraît jouer un rôle important dans ce processus de déféminisation, d'autres facteurs, relatifs à la propriété et à la représentation des fabriques comme lieu de production, pèsent tout aussi lourdement.

4.2.2 La propriété des fabriques

Entre 1895 et 1910, le marché des fabriques se modifie considérablement en raison de la forte concurrence qui y règne. Pour survivre, les propriétaires sabrent dans leurs coûts de

production²⁴ provoquant ainsi une diminution du nombre de salariés (Tableau 4-3). Pour tenir dans ce marché en pleine transformation, plusieurs propriétaires n'ont d'autre choix que de fabriquer eux-mêmes. On retrouve ainsi au début du XX^e siècle une bonne proportion de fabricants propriétaires de leur fabrique²⁵. Ces derniers sont secondés, une fois sur deux, d'une personne rémunérée.

Tableau 4-3 Nombre moyen de personnes travaillant dans les fabriques au Québec, 1871-1911

1871	1881	1891	1901	1911
3,0	2,3	1,7	1,8	1,5

Source: Secrétariat de la province de Québec, Bureau de la statistique, *Annuaire statistique, 1914*, Québec, Cinq Mars, 1914, p. 234 (de l'édition anglaise).

Les transformations du marché des fabriques accentuent ainsi un processus d'exclusion de la main-d'œuvre féminine. D'abord, l'incapacité juridique des femmes mariées d'accumuler le capital nécessaire à l'acquisition d'une fabrique²⁶ les empêche, *de facto*, de devenir fabricantes à

²⁴ Entre 1880 et 1915, les tarifs exigés pour la fabrication du beurre et du fromage restent les mêmes ou diminuent légèrement. Dans les années 1880, les taux exigés sont de quatre centins par livre de beurre fabriquée et de 1,5 à deux centins par livre de fromage. Dans les années 1910, des tableaux détaillés de comptabilité de fabriques montrent que le taux moyen de fabrication varie entre 3,25 et quatre centins par livre de beurre et entre 1,25 et 1,75 par livre de fromage. S.M. Barré, « Rapport sur la fabrication du beurre et du fromage dans les pays laitiers. Suivi d'une étude sur l'enseignement de la laiterie et de notes sur l'industrie laitière en Canada », *DSQ*, vol. 15, doc. 2, p. 435 et 29^e RSIL, 1911, *DSQ*, vol. 44, n^o 1, doc. 5, pp. 179-180.

²⁵ Voir de l'auteure « L'État, les « patrons », les propriétaires et les marchands: l'évolution des fabriques de transformation laitière au Québec... » On doit mentionner ici que les épouses des fabricants secondent fréquemment leur mari dans les opérations de la fabrique. Elles « aident » à la fabrication et jouent souvent un rôle important dans la comptabilité. Leur travail reste cependant socialement invisible et n'est pas rémunéré.

²⁶ À l'instar des femmes ontariennes étudiées par Marjorie Griffin Cohen, *Women's Market...*, les Québécoises réussissent rarement à accéder à la propriété de ces fabriques. Entre 1870 et 1914, on ne retrouve, en effet, qu'un nombre très restreint de femmes propriétaires ou « sociétaires » de

leur compte. De plus, nous constatons qu'elles ne sont même pas considérées pour seconder les fabricants. Et les autres entreprises privées ou celles d'inspiration coopérative, qui représentent pourtant une portion importante d'employeurs, boudent tout autant la main-d'œuvre féminine²⁷. Tout nous porte à croire qu'à partir des années 1890, les employeurs privilégient une main-d'œuvre masculine dans les fabriques.

4.2.3 Déféménisation: une perspective continentale

La situation des Québécoises ne diffère donc pas de celle des fermières de l'Ontario et de l'État de New York étudiées respectivement par Marjorie Griffin Cohen et Sally McMurray. Ces processus d'exclusion et de déféménisation touchent également les fabriques québécoises, de façon plus tangible dans les Cantons de l'Est. Bien que les recensements des années 1901 et 1911 ne fassent pas de distinctions par le sexe des travailleurs des fabriques²⁸, nous savons qu'au recensement de 1921, il ne reste plus que trois femmes recensées comme fabricantes dans

fabriques. Entre 1888 et 1914, elles forment moins de 1 % de l'ensemble des « sociétaires » enregistrées sous l'acte de formation de sociétés de fabrication. On les retrouve accidentellement comme propriétaires de fabriques privées, plus souvent comme veuves poursuivant les activités économiques de leur défunt mari. De l'auteure, « L'État, les « patrons », les propriétaires et les marchands... », pp. 84 et 114.

²⁷ Ces entreprises d'inspiration coopérative occupent une part grandissante du marché de la transformation du lait au début du XX^e siècle. On retrouve parmi ces entreprises les *sociétés de fabrication*, les *sociétés de patrons* et autres entreprises de propriétés collectives qui précèdent l'avènement des coopératives en bonne et due forme des années 1910. À cela, il faut ajouter les entreprises capitalistes appartenant à des associations familiales et les associations d'entreprises. Voir le chapitre III, « L'État, les « patrons », les propriétaires et les marchands... » pp. 66-117.

²⁸ En effet, les questionnaires de ces deux recensements ne seraient pas les mêmes que ceux utilisés dans les années précédentes. Voir l'introduction du *Recensement du Canada, 1901*, vol. 1, p. ix. Le questionnaire utilisé en 1911 ne demande pas le sexe des travailleurs des fabriques. Selon la présentation du questionnaire de 1911, ce dernier est similaire à celui de 1901. « L'État, les « patrons », les propriétaires et les marchands... ».

l'ensemble du Québec²⁹. Le cas québécois s'inscrit donc bel et bien dans un phénomène continental de masculinisation de la transformation laitière en fabrique.

Cela étant, contrairement à ce que fait valoir Sally McMurray dans son étude de cas américain, nous ne croyons pas que les femmes « abandonnent » le secteur de la transformation laitière parce que d'autres options plus intéressantes que le travail en fabrique s'offrent à elles³⁰. Rappelons qu'entre les années 1870 et 1900, le Québec vit de profondes difficultés économiques qui forcent des dizaines de milliers de familles rurales à quitter leur terre à destination, notamment, des manufactures de la Nouvelle-Angleterre³¹. Dans pareil contexte, on peut penser qu'un emploi à la fromagerie ou à la beurrerie s'avère pour elles une occasion inespérée.

Nous croyons, à l'instar de Marjorie Griffin Cohen, que la structure et la culture patriarcales de la société rurale de l'époque ont été déterminantes dans le processus d'exclusion des femmes des fabriques puis des activités laitières en général. Les embûches culturelles et

²⁹ Sur 1 039 fabricants. *Recensement du Canada*, 1921.

³⁰ Sally McMurray et Lena Sommestad avancent que l'éducation bourgeoise reçue dans les collèges pour filles les aurait amené à dénigrer les emplois en fabrique jugés inférieurs aux perspectives pour lesquelles elles ont été formées. Cette explication pourrait cependant refléter l'expérience vécue dans quelques localités des Cantons de l'Est. Lena Sommestad and Sally McMurray, « Farm Daughters and Industrialization: A comparative Analysis of Dairying in New York and Sweden, 1860-1920 », *Journal of Women's History*, 10, 2, 1998: 137-163. Aussi, le destin économique des jeunes femmes du milieu rural québécois ressemble plutôt au cas des fermières suédoises étudié par Lena Sommestad, à la différence que ces dernières ont pu décrocher et préserver leurs emplois industriels dans les grandes beurreries de Suède jusqu'aux années 1920. La principale différence entre les expériences québécoise et suédoise tient à la construction socioculturelle du genre dans les activités laitières. Dans le cas suédois, le poids et l'enracinement des traditions dans la production et la transformation laitières joue un rôle prépondérant dans le maintien d'une présence féminine parmi les nouveaux emplois industriels. Il semble clair qu'il en va autrement de l'expérience des Québécoises.

³¹ Et dans une moindre mesure à Montréal et Québec. Yves Roby, *Les Franco-américains de la Nouvelle-Angleterre: rêves et réalités*, Sillery, Septentrion, 2000; Bruno Ramirez, *La ruée vers le sud: migrations du Canada vers les États-Unis, 1840-1930*, Montréal, Boréal, 2003.

sociales ne se limitent toutefois pas aux seuls aspects juridiques de leur statut économique.

D'autres facteurs, relatifs cette fois-ci à la transmission des savoir-faire et aux représentations de la fabrique, jouent un rôle majeur. Comme nous l'avons vu dans les sections précédentes, les techniques et procédés de fabrication du fromage Cheddar et du beurre dans les fabriques sont en grande partie les mêmes que ceux utilisés par les fermières. Ces dernières sont donc techniquement outillées pour aisément transférer leur savoir-faire de la ferme vers la fabrique et y travailler pour un salaire. Or, une fois franchie la phase de démarrage des fabriques, on ne voit pas de tels transferts. Tout porte à croire que la fabrique est perçue comme peu propice à l'intégration de travailleuses.

4.3 La représentation de la fabrique

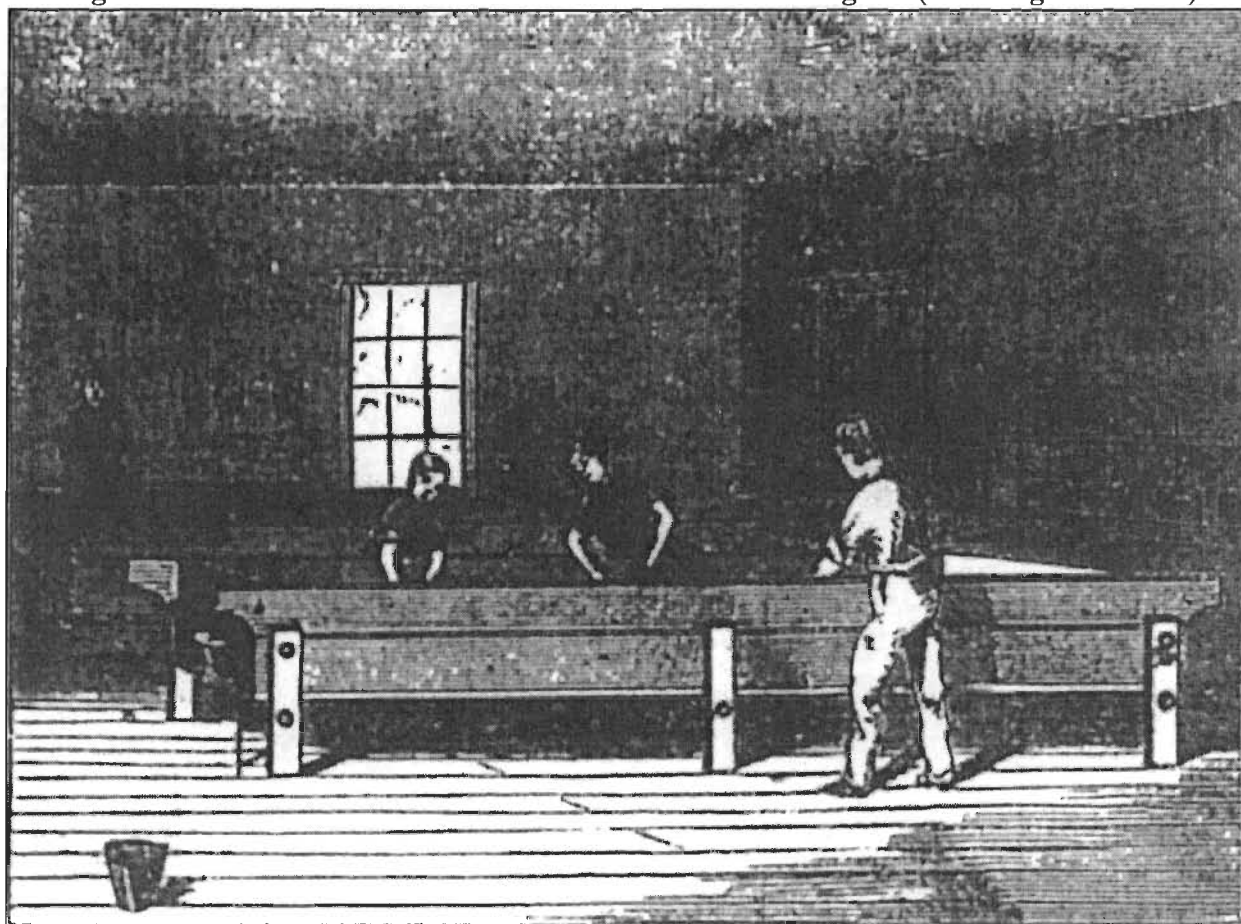
4.3.1 Quand mécanisation et industrialisation riment avec déféminisation

Les fabriques laitières suscitent dès les années 1870 un vif intérêt auprès des conférenciers agricoles qui n'hésitent pas à en vanter les mérites et les avantages économiques auprès des cultivateurs. En 1878, le *Journal d'Agriculture* publie d'ailleurs un numéro spécial entièrement consacré aux fromageries. Afin de mieux présenter cette nouveauté dans le paysage agricole québécois, les éditeurs du journal reproduisent des images montrant la disposition intérieure de fabriques modèles³². Bien que les textes ne fassent aucune allusion au travail féminin, les illustrations reproduites dans le journal montrent des femmes travaillant avec des hommes dans

³² Les auteurs précisent que les images sont tirées de l'*American Agriculturist*, « excellent journal [sic] américain auquel nous avons déjà emprunté plusieurs gravures ». BAnQ, *Journal d'Agriculture*, vol. 1, n° 9, 1878, p. 132.

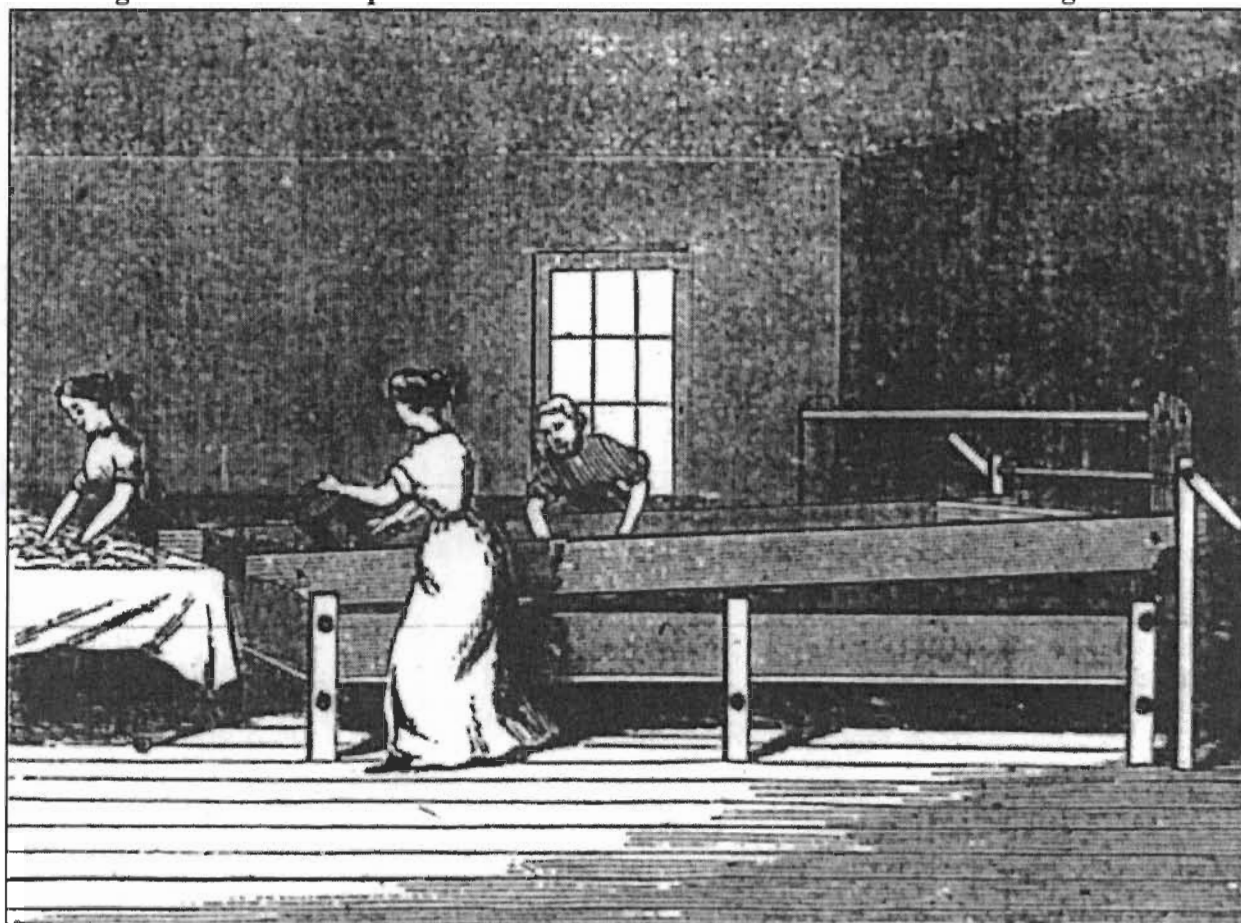
les différents locaux (Figure 4-1 et Figure 4-2). La fromagerie est donc initialement perçue et représentée comme un espace neutre sur le plan du genre puisqu'hommes et femmes le partagent.

Figure 4-1 Homme et femmes travaillant dans une fromagerie (Brassage du caillé)



Source: *Journal d'Agriculture*, vol. 1, n° 9, 1878.

Figure 4-2 Femmes qui « vident et travaillent le caillé » dans une fromagerie

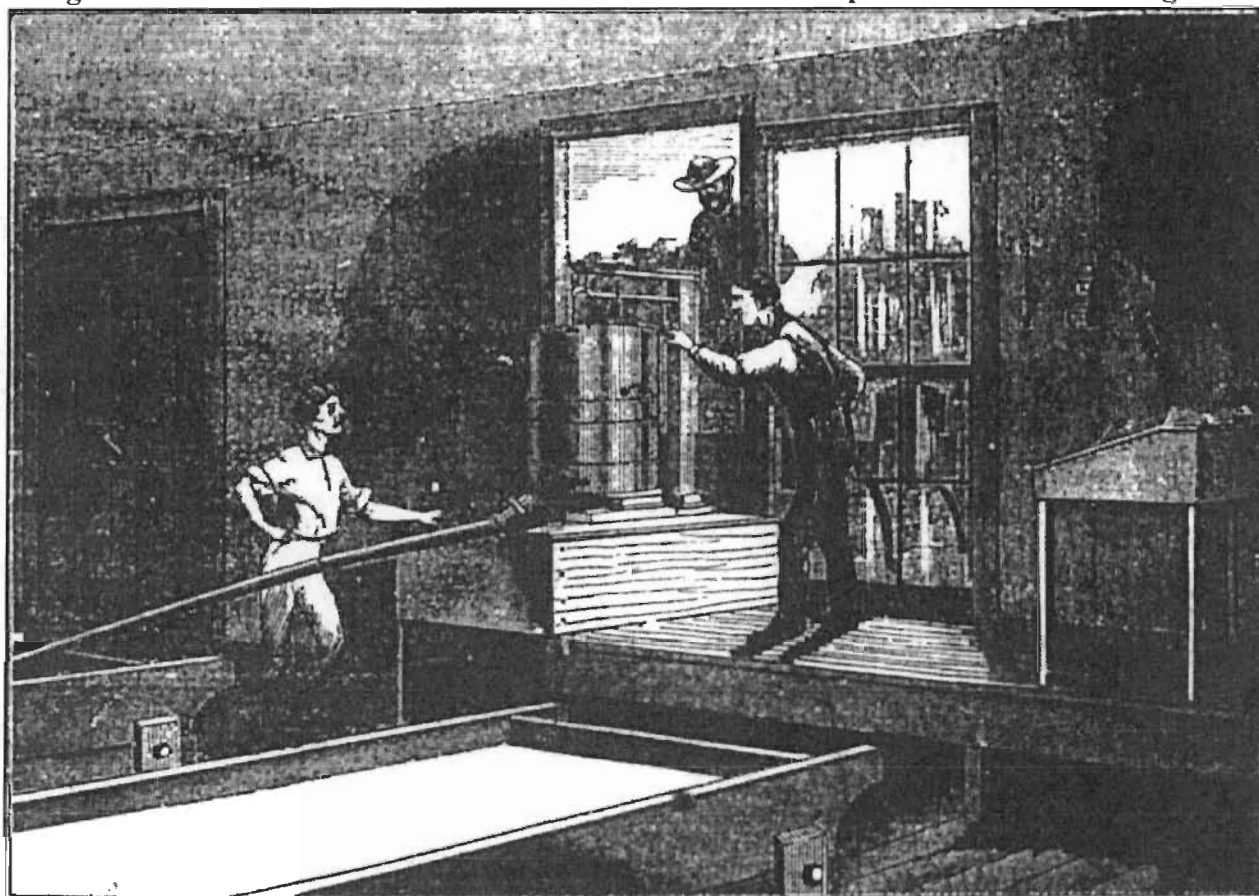


Source: *Journal d'Agriculture*, vol. 1, n° 9, 1878.

On peut toutefois déjà distinguer ce qui nous apparaît être une organisation sexuée de l'espace des fabriques. En effet, les images montrent que les hommes occupent tout l'espace de la fromagerie, incluant l'espace « public » comme la plateforme de réception où le personnel accueille, vérifie et pèse le lait apporté par les cultivateurs (Figure 4-3), alors que les femmes se

retrouvent dans une aire davantage « privée » à l'abri des regards extérieurs où elles se consacrent à la transformation³³.

Figure 4-3 Personnel recevant le lait des cultivateurs sur la plateforme de la fromagerie



Source: *Journal d'Agriculture*, vol. 1, n° 9, 1878.

À partir des années 1880-1890, les femmes disparaissent de la représentation des fabriques. Cette évacuation coïncide avec la montée d'un discours redéfinissant l'intérieur de la fabrique comme un lieu « industriel » et « mécanisé ».

³³ *Journal d'Agriculture*, vol. 1, n° 9, 1878. Les femmes sont essentiellement représentées dans les chambres de séchage et de maturation de même que dans les salles de brassage du caillé.

Les premiers manuels publiés à l'intention du public québécois de même que les nombreux articles parus dans la presse agricole mettent, en effet, l'accent sur l'aspect mécanique de la fabrication en présentant dans le menu détail les différents mécanismes de l'outillage de base retrouvés dans les fabriques³⁴. Ces dernières s'y trouvent assimilées à un endroit hautement mécanisé où prédominent les appareils et les turbines munis de courroies. Cela leur confère un caractère « industriel », voire « moderne », tranchant avec le mode archaïque et vétuste des installations rudimentaires des fermières.

Aussi, nous savons que plusieurs beurreries joignent une scierie à leurs installations afin de maximiser la force motrice dégagée par l'alimentation de la chaudière³⁵. L'espace de la fabrique en vient ainsi à se fondre avec celui du moulin à scie, habituellement compris comme exclusivement « masculin » en raison de la nature de l'équipement et de l'activité qui y est accomplie.

Il nous semble donc que les représentations des fabriques passent graduellement d'un espace initialement occupé et partagé par les hommes et les femmes à une aire de travail

³⁴ E. Mac Carthy, *Manuel de l'industrie laitière au Canada*,... Une approche similaire est retrouvée chez Gabriel Henry dans son *Bulletin sur l'industrie laitière*... et son *Nouveau manuel complet d'industrie laitière pour la province de Québec*,... Le *Journal d'Agriculture* reprend intégralement cette vision.

³⁵ La comptabilité de la beurrerie de Sainte-Famille de l'île d'Orléans et les comptes détaillés de la beurrerie du séminaire de Québec située à Saint-Joachim dans le comté de Montmorency font état des opérations de leur moulin à scie intégré. Les comptes des utilisateurs de la beurrerie indiquent que la plupart y coupent leur bois. Dans le cas du séminaire, plusieurs états de comptes nous suggèrent qu'il y aurait également eu un moulin à moudre. ASQ, factures et comptes divers, loc.: 338, nos 153-162. Dans sa correspondance avec le procureur du séminaire, la femme du fabricant mentionne d'ailleurs, en 1889, que la scierie est fort achalandée, nous confirmant ainsi que les patrons fréquentent régulièrement la beurrerie pour ses services de scierie. ASQ, Séminaire 168, 19c, Lettre du beurrier Jos. Noé Pepin, 8 nov. 1889.

proprement « masculine ». La présence d'outillage et de machines utilisées dans le cadre d'une production mécanisée de même que les autres activités industrielles qui s'y greffent à l'occasion, en l'occurrence la coupe du bois, rendent de plus en plus incongrue la présence physique des femmes dans cet environnement de travail³⁶.

4.3.2 La tâche du fabricant

Si ces lieux de production semblent de moins en moins appropriés à la présence des femmes comme travailleuses, l'analyse des tâches et fonctions du fabricant montre également des écueils juridiques et culturels les empêchant d'accéder à cette profession au même titre que les hommes. Bien que les recensements indiquent la présence de travailleuses dans plusieurs fabriques québécoises jusqu'aux années 1890, tous les ouvrages ou articles d'époque sur le sujet ne traitent du fabricant qu'en des termes masculins, sans jamais faire d'allusion ou encore de référence à la présence ou au savoir-faire des femmes. Lorsqu'on examine la tâche du fabricant, telle que définie dans les manuels spécialisés, les articles du *Journal d'Agriculture* ou encore dans les rapports de la SIL, on réalise rapidement que ce travail est systématiquement présenté en des termes qui, à l'époque, excluent d'emblée les femmes.

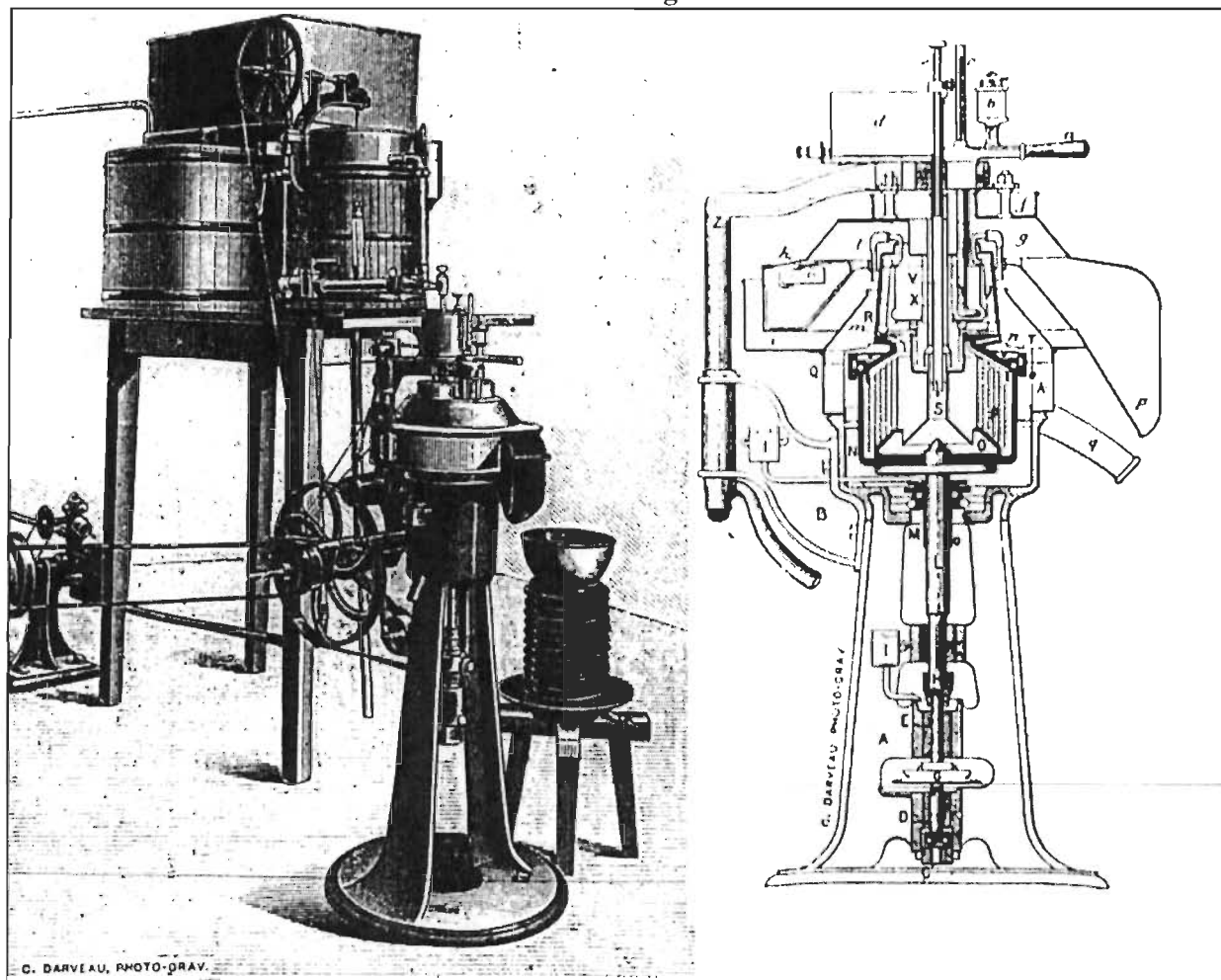
L'une des tâches mises en valeur consiste à veiller au bon fonctionnement des différents mécanismes et courroies des machines. On rappelle d'ailleurs l'importance pour le personnel à la tête d'une fabrique de bien entretenir et alimenter les « huiliers (...) disposés dans certaines

³⁶ D'ailleurs, dans le rapport de leur assemblée annuelle, les membres de la beurrerie de Sainte-Famille mandatent un de leurs directeurs d'engager « un homme compétent pour tenir la beurrerie et le moulin à scie. » BAnQ-Q, Fonds Société de fabrication de beurre de Ste-Famille, I.O., P577\1 p. 65, loc.7A10-1101B.

parties de l'appareil pour graisser les mouvements et les empêcher de chauffer³⁷ ». Dans un ouvrage commandé par le département de l'Agriculture du Québec, E. MacCarthy consacre plusieurs pages à la présentation et à l'utilisation de l'équipement de la fabrique. Par ces descriptions exhaustives agrémentées de coupes transversales des différentes machines et outils, on vient suggérer au fabricant qu'il a un rôle de soutien technique et mécanique à remplir (Figure 4-4). Le travail dans les fabriques, tel que présenté par les manuels d'époque et dans le *Journal d'Agriculture*, se rapporte davantage à celui d'opérateur de machines et de mécanicien. Et ces tâches inhérentes à la bonne conduite d'une fabrique sont intimement associées au genre masculin.

³⁷ E. Mac Carthy, *Manuel de l'industrie laitière au Canada...*, p. 121.

Figure 4-4 Écrémeuse-centrifuge d'une beurrerie et coupe transversale d'une écrémeuse centrifuge



Source: *JA*, vol 19, n° 3, 1896.

Dans les manuels, la préparation du beurre ou du fromage en fabrique suit une série de gestes ou d'opérations spécifiques sur des machines qui nécessitent des mesures précises effectuées en manipulant différents instruments spécialisés³⁸. L'approche technique et mesurée

³⁸ E. Mac Carthy, *Manuel de l'industrie laitière au Canada...* Voir également Gabriel Henry dans son *Bulletin sur l'industrie laitière* et son *Nouveau manuel complet d'industrie laitière pour la province de Québec...*

des fabriques contraste donc avec les savoir-faire des fermières, plus empiriques, faisant appel à leurs sens et à leur jugement.

Outre la manipulation des outillages, un autre aspect du travail du fabricant consiste à recevoir le lait des cultivateurs et à leur enseigner les meilleures façons de le produire. Ce travail d'éducation, habituellement effectué sur la plateforme de la fabrique où le personnel reçoit le lait des cultivateurs, implique une relation hiérarchique maître-élève où le fabricant instruit et guide les patrons dans la production « rationnelle » et « hygiénique » du lait. En cette fin du XIX^e siècle, à une époque où il est inconcevable qu'une femme puisse enseigner à de jeunes hommes au-delà du cycle primaire, cette tâche « éducative » ne peut échoir à une femme. Bien que plusieurs d'entre elles aient montré leur maîtrise dans la fabrication de beurre et de fromage, même « industrielle », elles ne possèdent pas la « capacité de donner des connaissances aux autres [patrons]³⁹ ». Il semble donc que les femmes manquent de cette autorité « naturelle » qui leur permettrait d'instruire des hommes.

Le fabricant doit également évaluer la qualité du lait apporté par les cultivateurs. Il a le devoir de refuser le lait d'un patron s'il le juge impropre, falsifié ou écrémé⁴⁰. D'ailleurs, la loi « prévoit des peines et sanctions légales [contre] les patrons [fautifs] (...)»⁴¹. Cette tâche, fort délicate, exige que les « (...) fromagers (...) utilise[nt] tout leur tact pour aviser un patron de la

³⁹ JA, vol. 19, n° 7, 1897.

⁴⁰ Le *Journal d'Agriculture* publie dans ses pages les règlements jugés les plus à propos retrouvés dans la majorité des fabriques. JA, vol. 8, n° 3, 1883.

⁴¹ JA, vol. 8, n° 3, 1883. Une première loi québécoise est passée dès 1870. Cette dernière est remplacée par une loi fédérale en 1888. Tout au long de la période étudiée, des sanctions sont donc prévues pour tout agriculteur fautif. *Statuts du Québec*, 1870, c. 30 (33 Victoria) et *Statuts du Canada*, 1889, c. 43 (52 Victoria).

mauvaise qualité de son lait⁴² ». Cette dernière fonction repose donc sur le jugement du fabricant, et surtout sur son autorité. Or, une femme, au XIX^e siècle, ne jouit pas du même statut social qu'un homme et ne possède pas l'autorité morale pour reprendre ou dénoncer un cultivateur malhonnête. Dans la société rurale, sa parole et son jugement n'ont pas le même poids ni la même valeur que ceux d'un cultivateur, même pris en faute. A cette époque, il est difficile de concevoir qu'une femme puisse effectuer des remontrances à un homme, encore moins de le réprimander publiquement pour avoir écrémé ou dilué son lait. Il en va de la sensible question touchant à l'honneur masculin. Dans la société rurale québécoise de l'époque où une grande partie de la régulation sociale se fonde sur l'honneur et les prérogatives du chef de la famille, il aurait été inconcevable qu'une femme, fut-elle fabricante, puisse porter atteinte à cette facette cruciale de l'organisation sociale⁴³.

De plus, l'infériorité juridique des femmes mariées les empêchent de témoigner en cour contre un homme. En cas de poursuite judiciaire contre un patron fraudeur, le propriétaire de la

⁴² L.A. Laforce, *Le guide du fromager canadien*, Saint-Hyacinthe, Presses du Courrier de Saint-Hyacinthe, 1882, p. 38. ASQ, loc.: 218.6 #1 cote: 211 S+Arts et métiers, n° 1.

⁴³ On doit mentionner que les inspecteurs de la SIL traînent très rarement des patrons fautifs devant les tribunaux, bien que les lois leur donnent toute la latitude nécessaire pour le faire. Les inspecteurs préfèrent utiliser les modes de régulations sociales plus traditionnels se rapportant justement à l'honneur du patron. Ainsi, lors d'une première « offense » on avise le patron en privé. Bien que l'honneur de ce dernier soit sauf, il sait que s'il est repris en défaut, le fabricant le dénoncera publiquement devant les autres, ce qui porterait directement atteinte à son honneur. C'est seulement si la fraude se répète régulièrement, en dépit des avertissements effectués par l'inspecteur, que ce dernier procède à une dénonciation publique lors de l'assemblée des patrons. Le pire châtiment consiste en une dénonciation le dimanche, à la sortie du service dominical, sur le perron de l'église. Le châtiment se fait ainsi à la fois devant les hommes et devant dieu. Soulignons, ici, que ce mode de régulation sociale avait l'assentiment du curé qui, par sa médiation dans le milieu, est lui-même imbriqué dans cette régulation sociale puisqu'il est souvent le gérant attitré de la fabrique, chargé de redistribuer le produit des ventes entre les patrons.

fabrique aurait été immédiatement débouté puisque la preuve n'aurait pu être défendue.

Engager une fabricante aurait donc fragilisé la position économique des fabriques les laissant sans recours juridique contre leurs propres « patrons », soient les cultivateurs qui les approvisionnent en lait. Les investissements financiers des propriétaires se retrouvant ainsi à la merci de cultivateurs sans scrupules.

D'emblée, l'espace de la fabrique a été graduellement modelé en fonction d'un univers masculin du travail rendant incongrue la présence physique des femmes. Le travail et les tâches effectuées par le fabricant semblant, au tournant du siècle dernier, incompatibles avec la conception qu'on a alors de la « nature » des femmes. Bien que les gestes nécessaires à la production du fromage et du beurre en fabrique soient à peu près les mêmes que ceux effectués par les fermières sur la ferme, l'univers de la fabrique est socialement et culturellement « construit » comme un processus mécanisé et industriel qui rend obsolète l'expérience acquise par les femmes au cours des générations. Le monde industriel, moderne et « masculin » des fabriques s'érige ainsi en opposition à un monde fondé sur les savoirs empiriques qu'on associe davantage au genre féminin. Même les connaissances des fermières dans la fabrication du beurre et du fromage, pourtant reconnues et prisées lors de la phase de démarrage des fabriques, subissent d'incessantes attaques visant délibérément à les déqualifier.

4.3.3 Le genre des connaissances

Avec l'ouverture du marché britannique du fromage Cheddar et la demande interne sans cesse croissante de beurre, les produits laitiers représentent des enjeux économiques de taille pour l'agriculture québécoise. Les connaissances nécessaires à la préparation de bons produits qui rapportent les plus hauts prix deviennent cruciales. Les membres les plus influents de la SIL

saisissent d'ailleurs l'importance des savoirs et cherchent à moderniser leur diffusion et à en contrôler le contenu.

En 1899, la SIL reproduit à l'intention de ses membres un texte portant sur « l'industrialisation de la laiterie » dans lequel on explique que

[d]e temps immémorial, (...) [la production des fermières] a été considérée comme une entreprise domestique simple, ne demandant que peu de savoir-faire et encore moins de science, pour y réussir. Mais l'avenir élèvera l'industrie laitière au rang d'une industrie (...) requ[érant] (...) la combinaison d'un fort capital et des plus hautes connaissances scientifiques et techniques⁴⁴.

Les membres de la SIL n'hésitent donc pas à associer le savoir-faire des fermières à un mode de production révolu qui n'a plus sa raison d'être au tournant du siècle⁴⁵. Selon eux, leur production repose sur des connaissances désuètes, inefficaces et peu scientifiques. J.-C. Chapais affirme d'ailleurs, en 1887, que la production domestique est toujours de moindre qualité que la production en fabrique en raison, notamment, de « l'ignorance des bonnes règles [scientifiques] de fabrication (...) »⁴⁶. Il faut donc remplacer cette « ignorance » associée aux anciens modes de transmission matrilineaire des connaissances par de nouveaux savoirs « scientifiques » transmis différemment afin de mieux répondre à l'essor de la production en fabrique.

Avec l'apparition des premières fabriques, un nouveau mode de transmission des connaissances se met en place. Ce dernier est d'abord calqué sur un enseignement de type maître-

⁴⁴ 17^e Rapport de la SIL, *DSQ*, vol. 33, n° 1, 1899, p. 179.

⁴⁵ Sauf pour répondre aux besoins de la famille

⁴⁶ *JA*, vol. 9, n° 5, 1887, p. 75.

apprentis. Comme nous l'avons vu plus haut, dès 1880, le gouvernement engage des fabricantes et des fabricants étrangers⁴⁷. Il assume en totalité ou en partie le salaire de ceux-ci qui acceptent en retour de former des apprentis rompus aux meilleures techniques de préparation du beurre et du Cheddar⁴⁸. Ainsi, dès les années 1880, la production en fabrique amène une rupture, entraînant dans un premier temps la déféminisation rapide du mode de transmission des connaissances. Les femmes voient donc le contrôle de leur savoir-faire se déplacer hors du domaine privé de la famille. Bien que quelques-unes occupent le rôle de fabricante-enseignante entre 1880 et 1885, c'est notamment le cas de Mme Fairfield évoquée précédemment, leur savoir-faire entre alors dans un mode de diffusion public, à la fabrique, un environnement de travail conçu et représenté comme un milieu masculin. Du moment où les connaissances sortent du domaine privé, les femmes en perdent le contrôle. Très rapidement, les apprentis, majoritairement masculins comme nous l'avons vu, s'approprient ce savoir et deviennent à leur tour des fabricants qui dispensent leur enseignement aux jeunes gens engagés pour les seconder⁴⁹. Ce mode de

⁴⁷ Nous savons que quelques-uns de ces fabricants étaient américains. Nous en avons retracé dans les recensements de 1881. Il se pourrait que certains d'entre eux aient été des Anglophones d'origine américaine établis dans les Cantons de l'Est ou encore en Ontario.

⁴⁸ Entre 1880 et 1883, la fromagerie de G. Caron de Louiseville reçoit des fonds pour engager Mme Fairfield qui forme des apprentis. En 1881, le gouvernement québécois paie le salaire du fabricant J.M. Jocelyn à la fabrique-école de Saint-Denis de Kamouraska, alors que H. Duchesnay embauche S.M. Barré qui prend également des apprentis dans sa beurrerie de Sainte-Marie de Beauce. Il y a aussi eu une fabrique-école à Notre-Dame-de-Laterrière (comté de Chicoutimi). Selon les rapports soumis au ministère de l'Agriculture, la fabrique-école de J.M. Archambault à Saint-Hyacinthe reçoit déjà à la fin des années 1880 un nombre considérable d'étudiants, près de 70 pour la seule année de 1888. Cette fabrique-école annonce la fin de l'enseignement de type maître-apprentis et ouvre la voie à l'établissement de l'école de laiterie de Saint-Hyacinthe. « Rapport de la fabrique-école » *DSQ*, 1888, vol. 22, doc. 2, pp. 166-167.

⁴⁹ Dans son rapport au Commissaire de l'Agriculture, S.M. Barré déclare, en 1882, avoir enseigné à cinq apprentis, dont M. Couture qui prendra la tête de la fabrique-école de Notre-Dame-de-Laterrière près de Chicoutimi, mentionné dans la note précédente. S.M. Barré, « Rapport sur les beurrerie-école de Ste-Marie-de-la-Beauce », *DSQ*, vol. 16, n° 2, p. 43.

transmission informel basé sur un apprentissage variant de quelques semaines à deux ans chez un fabricant perdure jusqu'au début des années 1910⁵⁰.

La multiplication très rapide du nombre de fabriques à partir du milieu des années 1880 met bientôt au grand jour les problèmes de qualité dans la production québécoise de Cheddar. Les membres de la SIL n'hésitent pas à en imputer la responsabilité aux « mauvais fabricants⁵¹ ». On explique la faible qualité du fromage par la croissance trop rapide du réseau de fabriques. Le Québec n'a pas réussi à former suffisamment de fabricants qualifiés pour le nombre de nouvelles fabriques qui ouvrent leurs portes, « [c]ertaines ont [même] dû recourir à des apprentis à peine formés, avec les résultats que cela donne⁵² ». Le président de la SIL déplore l'absence de certification. Il affirme d'ailleurs que très souvent, certains « (...) s'engage[nt] chez un patron [propriétaire de fabrique] en disant qu'ils avaient servi sous tel maître, mais n'a[vaient] aucun certificat démontrant cela⁵³ ». Pour plusieurs membres de la SIL, une façon d'éradiquer le problème des mauvais fabricants est d'imposer une formation sanctionnée par un diplôme à tous⁵⁴. J.-C. Chapais explique que « (...) les mauvais fabricants augmentent dans une grande proportion. (...) Et il est assez facile de s'expliquer pourquoi. C'est parce que nous n'avons pas de

⁵⁰ Plusieurs monographies régionales mentionnent ces modalités d'apprentissage. Voir notamment Gilles Thiffault, *Anciennes fromageries et beurreries de Saint-Stanislas*, Trois-Rivières, Éd. Du Bien public, 1981, 83 p.; Jean-Paul Pepin, *La fromagerie de Picoudie...racontée par Jean-Paul Pepin*, s.d.n.l., 1988 et D. Thibault, *Nos beurreries et fromageries d'autrefois*, s.l., Éditions du Bien public, 1974, 41 p.

⁵¹ Discours du président lors de la convention annuelle de la SIL. *JA*, vol. 8, n° 1, 1885.

⁵² *JA*, vol. 8, n° 5 1885, p. 66.

⁵³ 9^e Rapport SIL, 1890, *DSQ*, vol. 24, n° 1, 1890, p. 41.

⁵⁴ Un grand nombre de membres de la SIL invoquent également la nécessité de mettre sur pied un système d'inspection (les syndicats d'inspection) qui se rapportent davantage à de la formation continue pour les fabricants qu'à un véritable système d'inspection.

source où ils peuvent puiser la science⁵⁵ ». S.M. Barré affirme dans un rapport soumis quelques années auparavant au commissaire de l'Agriculture et des Travaux publics que « pour satisfaire aux exigences actuelles de l'industrie laitière, il est urgent de former, parmi nos jeunes gens, des chefs de (...) [fabriques]⁵⁶ » sous l'égide d'une école centrale. Cette dernière sera outillée « des instruments, machines, ustensiles, (...) les plus rationels (sic) [en plus de fournir une] instruction théorique et pratique dans tout ce qui concerne la fabrication du beurre et du fromage⁵⁷ ». S.M. Barré propose même que cette école devienne un centre de recherche sur les questions laitières.

Les efforts de Chapais, Barré et plusieurs autres membres bien en vue de la SIL⁵⁸ aboutissent, en 1892, à la fondation de l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe. Celle-ci, la première à passer sous le contrôle de l'État québécois⁵⁹, centralise, uniformise et institutionnalise les savoirs relatifs sur la fabrication du beurre et du fromage. On cherche délibérément à substituer aux anciens savoirs « traditionnels » des fermières les connaissances « modernes » et « scientifiques » dispensées par les professeurs de l'École de laiterie⁶⁰. Si auparavant la

⁵⁵ 9^e Rapport SIL, 1890, *DSQ*, vol. 24, n° 1, 1890, p. 29.

⁵⁶ S.M. Barré, « Rapport sur la fabrication du beurre dans les pays laitiers de l'Europe suivi d'une étude sur l'enseignement de la laiterie et de notes sur l'industrie laitiers au Canada », *DSQ*, vol., n° 2, 1880-1881, p. 457.

⁵⁷ S.M. Barré, « Rapport sur la fabrication du beurre dans les pays laitiers de l'Europe suivi..., p. 457.

⁵⁸ E.Castel et J. de L. Taché pour ne nommer que ceux-là.

⁵⁹ Bien avant la création du ministère de l'Éducation.

⁶⁰ Cette modernisation des savoirs entourant la production du beurre et du fromage s'appuie sur un discours qui érige la « science » en nouvelle « vérité ». Ce mouvement traverse l'ensemble de l'Occident. Dans le cas québécois, on le voit s'installer dès les années 1880. Nous en avons rencontré plusieurs exemples dans le *Journal d'Agriculture* et les différentes communications émanant du ministère de l'Agriculture. Bien que présent au Québec, ce discours nous a semblé l'être davantage dans les écrits agricoles de nos voisins américains chez qui il prend la forme

fabrication du beurre et du fromage reposait sur des savoirs essentiellement empiriques légués d'une génération à l'autre, elle devient, au tournant du siècle, l'apanage de l'État qui en contrôle dorénavant le contenu et surtout le principal mode de diffusion⁶¹. Dès son ouverture, l'École de laiterie se révèle très populaire, attirant au cours de sa première année d'existence pas moins de 200 étudiants venus de partout au Québec⁶². L'engouement pour la formation dispensée ne se dément pas, entre 1892 et 1906, elle reçoit plus de 4 000 étudiants.

La centralisation de la formation à l'École de laiterie entraîne une déféminisation massive, voire radicale de la profession de fabricant dans les années 1890-1900. Aucune femme ne franchit les portes des écoles d'agriculture habituellement réservées aux étudiants masculins⁶³.

d'un véritable prosélytisme (*the science gospel*) cherchant à convertir les cultivateurs à de nouvelles pratiques agricoles « scientifiques ». David Danbom, « The Agricultural Experiment Station and Professionalization: Scientists' Goals for Agriculture », *Agricultural History*, 60,2, 1986: 246-255; Alan I. Marcus, *Agricultural Science and the Quest for Legitimacy: Farmers, Agricultural Colleges, and Experiment Stations, 1870-1890*, Ames, Iowa State University Press, 1985.

⁶¹ On retrouve un phénomène similaire partout en Amérique du Nord et à peu près à la même époque. La première *Dairy school* localisée à Madison, au Wisconsin, ouvre ses portes en 1887, soit à peine cinq années avant l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe. Dès sa création, cette école est affiliée à une université. Joseph Shafer, *A History of Agriculture in Wisconsin*, Madison, State Historical Society, 1922. Du côté ontarien, la *Eastern Dairy School* ouvre en 1894. H.A. Innis, *The Dairy Industry in Canada*, Toronto, Ryerson Press, 1937, p. 106.

⁶² Gilles Bachand, *Une école de laiterie à Saint-Hyacinthe en 1892. Pourquoi?*, Saint-Hyacinthe, ITA Saint-Hyacinthe, 1991, p. 21.

⁶³ Comme l'indique un examen des rapports annuels de l'École soumis au ministère de l'Agriculture, aucune femme ne s'est jamais inscrite comme étudiante. Ces rapports sont publiés annuellement dans les *Documents de la Session* (DSQ). Bien que les listes examinées ne couvrent pas l'ensemble de la période étudiée, nous n'avons recensé aucune femme inscrite au cours des premières années de fonctionnement de l'école. Mentionnons que le gouvernement québécois met sur pied à la même époque des écoles agrico-ménagères destinées à l'éducation des jeunes filles rurales. Il nous semble qu'il n'entrevoit pas le même type d'éducation et de formation pour les jeunes hommes et femmes. Des recherches sur ces écoles agrico-ménagères restent à entreprendre afin de mieux circonscrire les nouveaux « rôles » féminins que l'on tente d'implanter dans le milieu rural québécois. Selon la correspondance entretenue entre les

L'implantation d'une école sous l'égide de l'État bloque pour ainsi dire l'accès des femmes à cette profession. L'obligation pour tous les fabricants du Québec de détenir un diplôme de compétence décerné par l'École de laiterie à partir de 1912 vient sceller irrémédiablement l'identité masculine de la profession.

Le savoir dispensé à cette école se veut à la fine pointe des connaissances théoriques et pratiques dans les activités laitières et vise ultimement à faire de la fabrique et du fabricant le fer de lance d'une agriculture « scientifique » et « commerciale » dans les campagnes québécoises. Ce discours sur les connaissances scientifiques s'érige en opposition aux savoir-faire féminins jugés peu rationnels et « forcément » d'une valeur économique moindre. D'ailleurs, tout au long des dernières décennies du XIX^e siècle, les membres influents du milieu agricole⁶⁴ tiennent une même rhétorique, cherchant à convaincre les cultivateurs que la fabrique, avec sa production « scientifique » et « rationnelle », est plus efficace et surtout plus rentable que la fabrication domestique. Les ténors de l'industrie laitière tentent donc de démontrer la supériorité de la fabrique, le plus souvent en dépréciant la qualité et la valeur de la production des fermières.

Ursulines et le ministère de l'Agriculture, les sœurs éprouvent des difficultés de recrutement pour cette formation et adaptent le cours en fonction des goûts et attentes des familles rurales aisées à l'égard de l'éducation de leurs filles.

⁶⁴ E.A. Barnard, J.-C. Chapais, J. de L. Taché, S.M. Barré, Dr. Grignon et autres ténors du monde agricole québécois du tournant du siècle. Ces derniers écrivent abondamment dans le *Journal d'Agriculture* et parcourent le Québec pour y prononcer de nombreuses conférences agricoles sur les meilleurs moyens de régénérer l'agriculture québécoise. Soulignons ici que tous ces conférenciers possèdent des intérêts financiers dans la propriété de fabriques. À titre d'exemple, J. de L. Taché possède dans les années 1890 plus d'une dizaine de fromageries et beurreries disséminées un peu partout sur le territoire québécois.

4.3.4 Un marché culturellement conditionné

Au moment où le beurre des fabriques fait son apparition dans les campagnes québécoises, on cherche immédiatement à le différencier dans son appellation du beurre des fermières. Les nouvelles appellations montrent déjà une volonté manifeste de déqualifier la production domestique. É.A. Barnard parle, à cet égard, de deux types de beurre: le « beurre ordinaire » fabriqué par les fermières et les « bons beurres des fabriques⁶⁵ ». Le choix des mots utilisés par É.A. Barnard pour désigner et distinguer les deux productions n'est pas fortuit et atteste le parti pris indéniable de la presse agricole en faveur de la production en fabrique. En utilisant le terme « ordinaire » pour le beurre de toutes les fermières, celui-ci tend à assimiler toute la production domestique à un beurre commun, d'une valeur et d'une qualité quelconques. Or, comme nous l'avons vu dans le chapitre consacré au beurre domestique, ce n'était pas toujours le cas, car certaines fermières mettaient sur le marché des produits de haute qualité qui leur rapportaient les plus hauts prix.

D'ailleurs, la persistance de la production domestique de beurre semble déranger certains propriétaires de fabriques qui voient là leur échapper une importante source d'approvisionnement en lait. Ils s'attaquent donc à la concurrence provenant de la production domestique en tentant de convaincre les cultivateurs de la délaissier au profit de la fabrique. Les rédacteurs du *Journal d'Agriculture* et les représentants de la SIL joignent leurs efforts en martelant un même message voulant que la beurrerie soit supérieure. Les rédacteurs du *JA* répètent ainsi sans relâche que: « l'expérience de ces dernières années établit clairement que les fabriques de beurre bien conduites donnent des rendements beaucoup plus avantageux que ceux des laiteries particulières

⁶⁵ *JA*, vol. 5, n° 5, 1882.

les mieux administrées⁶⁶ ». Toutefois, au cours des années 1880, on assiste à un changement de ton. Afin de mieux convaincre les cultivateurs d'abandonner la production domestique commerciale, il n'est plus suffisant de leur dire que la fabrique lui est supérieure. Les membres influents de l'industrie laitière allèguent que les cultivateurs perdent de l'argent en maintenant une production fermière pour le marché.

En 1882, É.A. Barnard chiffre ces pertes à plusieurs millions de dollars par année. Il avance à cet effet qu' : « [e]n mettant l'écart à 10 ¢ la livre, entre les prix des beurres ordinaires et celui qu'obtiennent les bons beurres de fabrique, on arrive à une perte sèche annuelle, pour nos cultivateurs, d'au moins \$2,500,000. (...), sur le beurre seulement, produit chaque année dans notre province⁶⁷ ». Un des rédacteurs du *Journal d'Agriculture* en rajoute en mentionnant « qu'il n'y a aucune exagération à dire que le Canada et les Canadiens perdent actuellement au-dessus de 15 millions de piastres chaque année sur leurs beurres et leurs fromages, tels qu'ils les font [sur la ferme] (...)»⁶⁸ ». Selon le même auteur, si les cultivateurs transféraient le tout dans les fabriques, ils augmenteraient ainsi la valeur de leur beurre de plus de 15 %⁶⁹. Selon le rédacteur, la production domestique fait non seulement « perdre » de l'argent aux familles de cultivateurs mais en plus, elle nuit à l'ensemble de l'économie agricole du Québec.

En 1888, J.-C. Chapais publie dans les pages du *Journal d'Agriculture* un long article cherchant à démontrer, chiffres à l'appui, les avantages de la production en fabrique sur la

⁶⁶ *JA*, vol. 2, n° 9, 1879, pp. 134-135 et *JA*, vol 3, n° 12, 1881, pp. 178-179.

⁶⁷ Mentionnons ici que l'écart de 10 ¢ entre les prix du beurre domestique et celui de fabrique n'inclut pas les coûts de fabrications et les frais de vente qui, pris ensemble, varient entre 4 ¢ et 5 ¢ par livre de beurre de fabrique. *JA*, vol. 5, n° 5, 1882, p. 67.

⁶⁸ *JA*, vol. 7, n° 4, 1884, p. 52.

⁶⁹ *JA*, vol. 7, n° 4, 1884, p. 52.

production domestique. Dans son article intitulé « Rendement comparé des fabriques et des laiteries », il affirme d'entrée jeu que les fabriques rapportent toujours plus que les laiteries domestiques: « elles paient (...) mieux et donnent de plus grands revenus aux cultivateurs que ces derniers peuvent retirer de leur laiterie⁷⁰ ». Selon ses calculs, la beurrerie rapporte le plus, suivi de la fabrique combiné, de la fromagerie et en queue de peloton, la production domestique de beurre⁷¹. Ce qui ressort de sa démonstration, c'est que les opérations effectuées sur la ferme présentent des rendements systématiquement inférieurs à ceux en fabrique. L'auteur soutient ici que la fermière écrème son lait moins efficacement et moins « rationnellement » qu'à la fabrique. Les rendements liés à la transformation du lait en beurre, poursuit-il, sont également « automatiquement » inférieurs à celui du fabricant. Les fermières afficheraient des taux de rendement de 14 à 15 % inférieurs au fabricant dans une beurrerie⁷². Chapais ne nous explique malheureusement pas les causes des rendements inférieurs sur la ferme⁷³.

Étonnamment, J.-C. Chapais inclut dans les frais de production sur la ferme des salaires aux fermières pour la transformation du lait. D'ailleurs, selon J.-C. Chapais, « il n'est pas une femme de cultivateur qui n'admette que le travail nécessaire pour la tenue de la laiterie, la fabrication du beurre, son emballage (sic), l'entretien et l'usure des ustensiles, ne vaut pas

⁷⁰ *JA*, vol. 11, n° 10, 1888, p. 147.

⁷¹ Pour 20 000 lb de lait à la ferme, les revenus tirés d'une beurrerie sont estimés à 18,80 \$ par vache; à 17,38 \$ par vache pour une fabrique combiné; 17,18 \$ par vache pour une fromagerie et finalement à 16, 13 \$ par vache pour la production de beurre sur la ferme. *JA*, vol. 11, n° 10, 1888, p. 148.

⁷² Selon sa démonstration, la fermière produit 700 lb de beurre à partir de 20 000 lb de lait. Le fabricant en fabrique 800 lb avec le même volume de lait.

⁷³ Il semble que les centrifugeuses utilisées dans les fabriques de l'époque permettaient un d'obtenir un rendement supérieur de l'ordre de 15 % sur l'ancien système d'écémage par gravitation. Nous remercions Normand Perron pour cette information.

moins, pour un troupeau de 10 vaches, que 10 centins par jour, à partir du moment où l'on coule le lait jusqu'à celui où l'on porte le beurre chez le marchand qui l'achète (...)»⁷⁴. Or, comme nous l'avons vu dans les chapitres précédents, le travail familial dans la transformation laitière est « gratuit »⁷⁵.

Si on soustrait des calculs de J.-C. Chapais le montant alloué à la main-d'œuvre familiale, la production domestique de beurre demeure très concurrentielle, générant même davantage de revenus que si le lait avait été envoyé à la fromagerie ou à la fabrique combinée⁷⁶. Cette capacité de la production domestique de beurre à rester malgré tout concurrentielle dérange et des auteurs comme J.-C. Chapais n'hésitent plus à s'en prendre directement à la fabrication domestique. Il conclut d'ailleurs sa démonstration en affirmant:

⁷⁴ Il ajoute plus loin que cette allocation de 10 centins par jour pour la main-d'œuvre ne serait acceptée comme suffisante par aucune femme de cultivateur pour le soin d'un troupeau de 10 vaches, « [m]ais enfin, nous voulons mettre les choses au mieux pour la laiterie ». *JA*, vol. 11, n° 10, 1888, p.147.

⁷⁵ Le travail des filles se voit néanmoins compensé par l'obligation des parents de les pourvoir de quelques biens à leur mariage. Or, comme nous l'avons vu, un bon nombre de filles reçoivent bien peu pour toutes les années de services gratuits offerts à la famille. Les parents n'ont pas comptabilisé la valeur de leur travail journalier et n'en ont pas vraiment tenu compte au moment où elles quittent le toit familial. D'ailleurs, les effets et les montants d'argent offerts aux filles sont habituellement les mêmes pour toutes les filles de la famille, sans égard au nombre d'années passées à travailler pour elle.

⁷⁶ En enlevant les « coûts » de la main-d'œuvre familiale, les revenus du beurre domestique se chiffrent à 17,62 \$. Plusieurs critiques peuvent être apportées aux chiffres de Chapais. Mentionnons qu'il ne calcule pas les frais de vente du fromage et du beurre de fabrique établis habituellement à 4 %. Aussi, la valeur accordée au petit lait de la beurrerie est probablement trop élevé (soit 40 ¢ par 100 lb), sans compter les pertes engendrées par la manipulation et le transport du petit lait vers la ferme. Et finalement, Chapais accorde une valeur au petit lait des fromageries, soit 10 ¢ par 100 lb, ce qui nous apparaît douteux. Les résidus de lait des fromageries sont rarement récupérés. Les fromageries les jettent tout simplement ou en disposent dans les cours d'eau près de la fabrique, au grand dam du voisinage qui se plaint des odeurs.

Bien d'autres raisons restent à faire valoir contre la laiterie et en faveur de la fabrique. Le matin et le soir on traite le lait. Si on le porte à la fabrique, on ne garde que juste ce qu'il faut pour la famille et le reste part. Toute dépense superflue de lait devient impossible. Les enfants ne pourront pas piller la laiterie ou gaspiller la crème. Pas de lait perdu par la trop grande chaleur ou les orages, pas de vases pour mettre à crémier le lait, de baratte, etc, etc, à acheter et à entretenir, enfin économie sur toute la ligne, de temps, de lait, de matériel, de fatigue, d'inquiétude⁷⁷.

Comme le laisse comprendre ce passage, Chapais tente finalement de vendre la fabrique pour la facilité qu'elle procure, les pertes qu'elle empêche et les économies qu'elle apporte. Ces dernières sont pécuniaires mais portent aussi sur la main-d'œuvre car la fabrique libère les fermières d'une tâche exigeante. Il n'est d'ailleurs pas étonnant qu'il termine sa réflexion sur le travail des femmes: « [s]i l'on se rappelle, finalement, toute la peine qu'est obligée de se donner la femme du cultivateur dans la laiterie pour arriver à un résultat certainement et fatalement moins bon que celui obtenu à la fabrique, aucune personne sensée ne voudra tenter de soutenir qu['], (...) il vaut mieux garder son lait chez soi que de le porter à la fabrique⁷⁸ ». La décision des familles de transférer la production du beurre de la ferme à la fabrique tourne donc finalement autour du travail des femmes. La résistance à ce transfert repose ainsi sur la perception du travail féminin dans la production du beurre. Pour Chapais, ce travail demeure « fatalement » inférieur à celui d'un homme en fabrique. Un autre article publié quelques années auparavant établissait d'ailleurs clairement qu'un « fabricant [qui] connaît bien son métier, (...) f[ait] du beurre d'une meilleure qualité, il le prépare(...) de manière à le rendre plus vendable, et ce beurre serait-il

⁷⁷ *JA*, vol. 11, n° 10, 1888, p. 149.

⁷⁸ *JA*, vol. 11, n° 10, 1888, p. 149.

seulement de la même qualité que le meilleur beurre de laiterie particulière, [est] plus recherché du commerce et se vend (...) plus cher (...)»⁷⁹.

Ici, on comprend bien que le travail du fabricant vaut davantage que celui de la fermière. Le produit de la fabrique est automatiquement considéré comme étant de meilleure qualité et comportant une valeur commerciale supérieure. Les fabriques ne transfèrent-elles pas leur rapport à la science et à la modernité dans les produits qu'elles transforment? À qualité égale, le beurre des fabricants vaut davantage sur les marchés. Les rédacteurs du *Journal d'Agriculture* reconnaissent d'ailleurs que le prix du beurre des fermières est plus souvent qu'autrement sous-évalué⁸⁰. Sa valeur est donc conditionnée par son lieu de fabrication mais surtout par le sexe de la personne qui le produit. Les fermières sont donc condamnées à recevoir toujours moins que les fabricants des beurreries.

4.3.5 Les enjeux derrière le transfert en fabrique

Des fermières, conscientes de cette discrimination envers leur production, tentent de répliquer. L'une d'elle, « Alphonsine », envoie des lettres au *JA* dénonçant la trop forte tendance du journal à favoriser l'implantation des fabriques au détriment des laiteries de fermes⁸¹. Selon

⁷⁹ *JA*, vol 3, n° 12, 1881, pp. 178-179.

⁸⁰ Selon eux, il n'y aurait pas assez de différence dans les prix entre un beurre commun et un excellent beurre. Les rédacteurs en imputent la faute aux cultivateurs eux-mêmes qui ne séparent leurs meilleurs beurres de leurs moins bons. On parle à cet effet de lot de vente ou de prix moyens. Mentionnons ici que la même situation caractérise les produits des fabriques. *JA*, vol 5, n° 7, 1882.

⁸¹ Le *JA* publie une lettre signée « Alphonsine » dans l'édition du 6 juillet 1882. Cette fermière de Sainte-Flavie critique, dans une première missive, un article portant sur la fabrication du beurre publié dans le numéro précédent. Elle juge la méthode préconisée « passablement ridicule » et suggère sa propre méthode de fabrication. « Alphonsine », qui requiert l'anonymat, selon les

elle, les beurres de laiteries sont sans cesse dépréciés dans les pages du *JA*, ce qui leur cause un très grand tort sur les marchés. Elle avance d'ailleurs que les beurres de bien des laiteries valent ceux des fabriques. Elle s'explique les plus hauts prix pour le beurre de fabrique qu'en raison de l'étampe « fabrique » apposée sur ces produits, « [a]près tout, tout ce qui manque à notre beurre, c'est l'étampe de la fabrique⁸² ». Cette rare voix discordante dans un discours plutôt univoque sur les fabriques suggère que certaines fermières non seulement ont conscience de l'impact du discours dominant sur la production domestique, mais tentent également d'y résister en confrontant les faits. Cette lettre nous signale aussi que plusieurs fermières comme « Alphonsine » ne partagent pas l'enthousiasme des rédacteurs pour les fabriques.

La réplique des rédacteurs du *Journal d'Agriculture* à la lettre d'« Alphonsine » ne se fait pas attendre et se révèle des plus virulentes. Ces derniers rappellent qu'il « n'y a pas deux laiteries bien tenues dans la moyenne de nos paroisses⁸³ », ce qui expliquerait, selon eux, la perte d'importants revenus pour les cultivateurs. « Si elle [Alphonsine] veut bien estimer ces pertes, puis estimer le travail qu'entraîne le soin des laiteries, travail que la plupart de nos mères de

rédacteurs, se révèle très critique du contenu du journal qu'elle juge élitiste et trop orienté vers les gros producteurs agricoles. Nous croyons que cette fermière a réellement existé en raison de ses exposés sur les techniques de fabrication de beurre domestique qu'elle semble de toute évidence pleinement maîtriser. De plus, sa critique et ses opinions contre les fabriques et en faveur du maintien de la production domestique nous apparaît aller à contre-courant du discours des rédacteurs. Nous ne croyons pas qu'il s'agisse ici d'une astuce de ces derniers pour mieux manipuler l'opinion des lecteurs et que même si c'était le cas, cela traduirait un discours et des arguments évoqués par les fermières désireuses de poursuivre leur production domestique.

⁸² *JA*, vol 5, n° 7, 1882, p. 97.

⁸³ *JA*, vol 5, n° 7, 1882, p. 99.

famille n'ont plus le temps de faire sans négliger leurs jeunes enfants, elle avouera peut-être que la fabrique (...) est une bénédiction pour 999 cultivateurs sur 1000 (...)»⁸⁴.

On retrouve donc d'autres enjeux derrière la question de la production domestique, soit celui du rôle des femmes dans la famille rurale. Selon l'argument cité plus haut, la production domestique destinée au marché amène les fermières à négliger leurs enfants et entre ainsi en conflit avec leur rôle maternel. Cette rhétorique sur la primauté du rôle éducatif des mères et des soins qu'elles doivent prodiguer à leurs enfants est nouvelle dans la presse agricole. Cette dernière n'a jamais réellement abordé cette dimension sociale et culturelle de la vie des femmes rurales. Le travail des fermières des XVIII^e et XIX^e siècles a toujours impliqué de très longues heures sans que l'élite agricole s'inquiète pour autant de son impact sur les soins aux enfants. Cet intérêt soudain pour leur rôle « maternel » et le recours au vocable de « mères » pour désigner les fermières n'est pas banal et laisse voir que l'on cherche à les amener à renoncer à leur rôle productif pour se consacrer davantage aux soins de la famille. La valeur commerciale de la production domestique suscite donc des malaises. Les rédacteurs du *Journal d'Agriculture* suggèrent finalement aux cultivateurs et à leurs familles de voir les fabriques comme une « bénédiction » économique, et même sociale puisqu'elles permettent aux fermières de mieux se consacrer à leur rôle de « mère ».

Des fermières, comme « Alphonsine », vont résister et persister quelques décennies dans ce marché qui les désavantage. En cette fin du XIX^e siècle, il est plutôt rare d'entendre les opinions des femmes dans l'espace public. Celles qui les expriment appartiennent habituellement

⁸⁴ *JA*, vol 5, n° 7, 1882, p. 99.

à l'élite socioéconomique, plus instruite. Même sur les questions qui touchent et concernent directement les fermières, on préfère généralement laisser la parole à des femmes des classes supérieures. La voix des paysannes se trouve le plus souvent absente du domaine public et de façon générale, rarement considérée. Si nous possédons peu de traces verbales ou écrites de leur résistance aux fabriques, celle-ci s'avère néanmoins observable sur le terrain où elle façonne le déploiement des fabriques. De toute évidence, on ne peut complètement saisir le monde des fabriques sans tenir compte de la production domestique des fermières.

4.4 La production des fabriques dans la région de Québec, 1881-1931

La région de Québec se lance dans la transformation « industrielle » des produits laitiers une dizaine d'années après l'implantation des premières fabriques dans les Cantons de l'Est⁸⁵. Selon les recensements de 1881, les premières fabriques s'installent dans le comté de Québec et de Portneuf⁸⁶. Leur nombre augmente progressivement avec une phase d'accélération plus marquée dans les années 1890. La région de Québec ne se distingue donc pas du reste du Québec et se met également à l'heure de la transformation « industrielle » du lait en beurre et en fromage. Toutefois, on remarque que l'implantation de fabriques ne se fait pas aussi intensivement que dans d'autres régions comme au Saguenay ou dans les Bois-Francs où elles se répandent rapidement⁸⁷. Par ailleurs, la structure du réseau de fabriques suggère que la région ne s'est jamais réellement spécialisée dans la production du fromage pour le marché international. Dès le

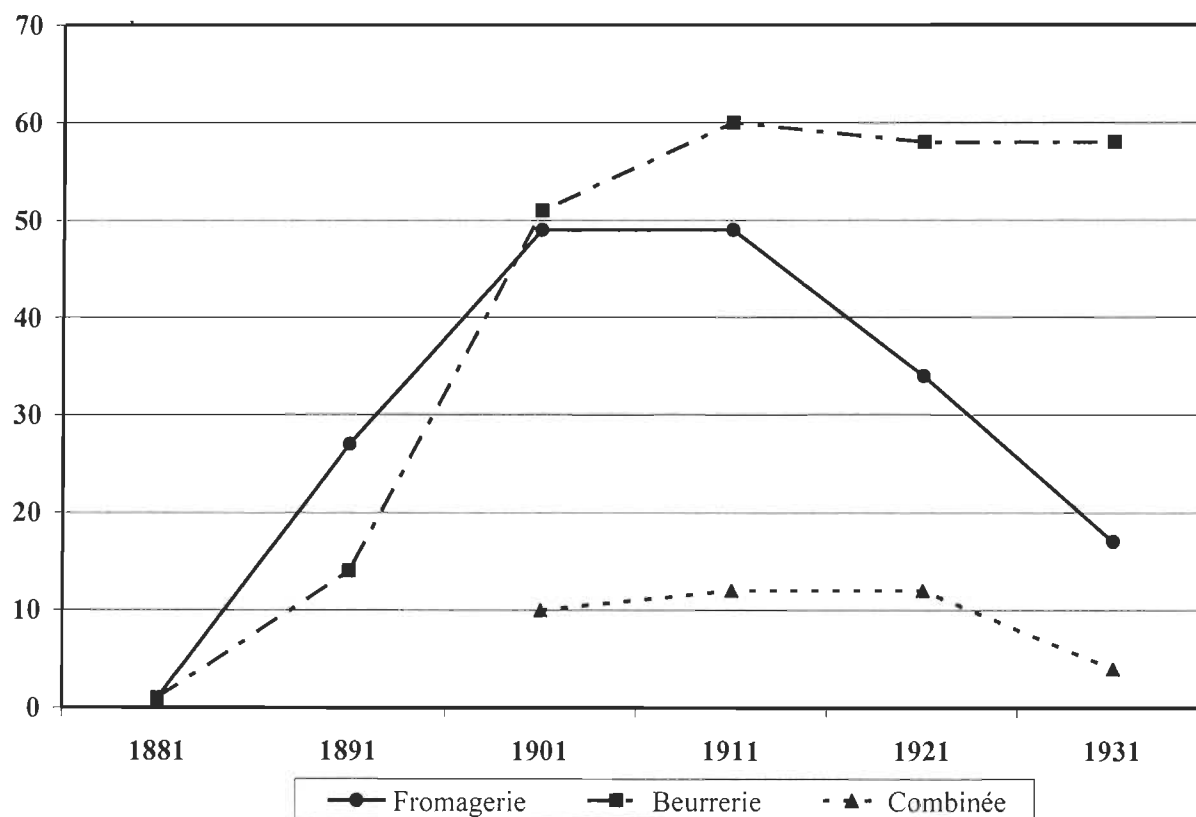
⁸⁵ Comme la plupart des régions de l'Est du Québec. Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière et du capitalisme agraire au Saguenay... »

⁸⁶ Une beurrerie dans le comté de Québec et une fromagerie dans celui de Portneuf.

⁸⁷ Voir Régis Thibeault, « L'essor de l'industrie laitière et du capitalisme agraire au Saguenay... »

début du XX^e siècle, on voit le réseau de fabriques s'arrimer aux marchés locaux de Québec et de Lévis en orientant rapidement sa structure industrielle vers la production beurrière (Graphique 4-1 et Annexe 4).

Graphique 4-1 Nombre de fabriques de beurre et de fromage dans la grande région de Québec, 1881-1931



Source: *Recensements du Canada*, 1871-1931 pour les comtés de Bellechasse, Lévis, Portneuf, Québec et Montmorency.

En examinant de plus près la distribution des établissements industriels entre les différents comtés, on note d'intéressantes dynamiques internes (voir Annexe 4). Les comtés les plus rapprochés des marchés urbains de Québec et de Lévis comptent peu d'établissements, alors que

les comtés plus éloignés de Portneuf et de Bellechasse en accueillent davantage. Cette répartition traduit très bien la hiérarchisation du marché du lait⁸⁸. De façon générale, le lait de consommation rapporte davantage aux producteurs, puis vient le beurre et en dernier lieu le fromage et les autres dérivés⁸⁹.

La présence et surtout la croissance du marché pour le lait de consommation dans les années 1890-1900 modifie cependant la structure industrielle de la région⁹⁰. Ainsi, les comtés de Portneuf et de Montmorency, plus éloignés des marchés de Québec, se lancent initialement dans la production fromagère, puis réorientent, au tournant du siècle, leurs installations industrielles vers la production de beurre puis finalement se tournent vers le lait de consommation. Cette réorganisation s'explique en grande partie par la demande urbaine grandissante et des nouvelles liaisons ferroviaires sur la rive-nord du fleuve.

Les données des recensements entre 1881 et 1931 offrent une idée générale du déploiement du réseau des fabriques dans la région de Québec. Ce réseau connaît une forte progression dans les années 1890 pour atteindre un sommet dans les années 1910, suivi d'une période de décroissance à partir des années 1920. Les données des recensements, bien

⁸⁸ Voir Yves Otis, « La différenciation des producteurs laitiers et le marché de Montréal », *RHAF*, 45, n° 1, 1991: 39-72.

⁸⁹ Plus tard viendront les autres dérivés du lait (poudre de lait, caséine et protéines de lait, etc.)

⁹⁰ Jusqu'au tournant du siècle dernier, les laitiers fournissant les habitants de Québec sont eux-mêmes des citoyens résidant pour la plupart dans les quartiers de la ville. Données non publiées de l'auteure portant sur la répartition spatiale des laitiers de la ville de Québec entre 1831 et 1931. Les fermes du séminaire de Québec illustrent bien le processus. Ainsi, les fermes Maizerets et Saint-Ignace situées respectivement à Limoilou et à Beauport cessent d'approvisionner la fabrique du séminaire pour vendre directement leur lait à une « laiterie industrielle » de la ville dès les années 1910. Les autres fermes du séminaire situées dans les environs de Saint-Joachim ne se mettent à vendre leur lait à une « laiterie industrielle » de Québec qu'à partir de 1929, forçant le séminaire à fermer les portes de sa fabrique de Saint-Joachim.

qu'intéressantes, ne sont qu'à l'échelle des comtés et restent donc imprécises sur la répartition des établissements industriels dans les localités.

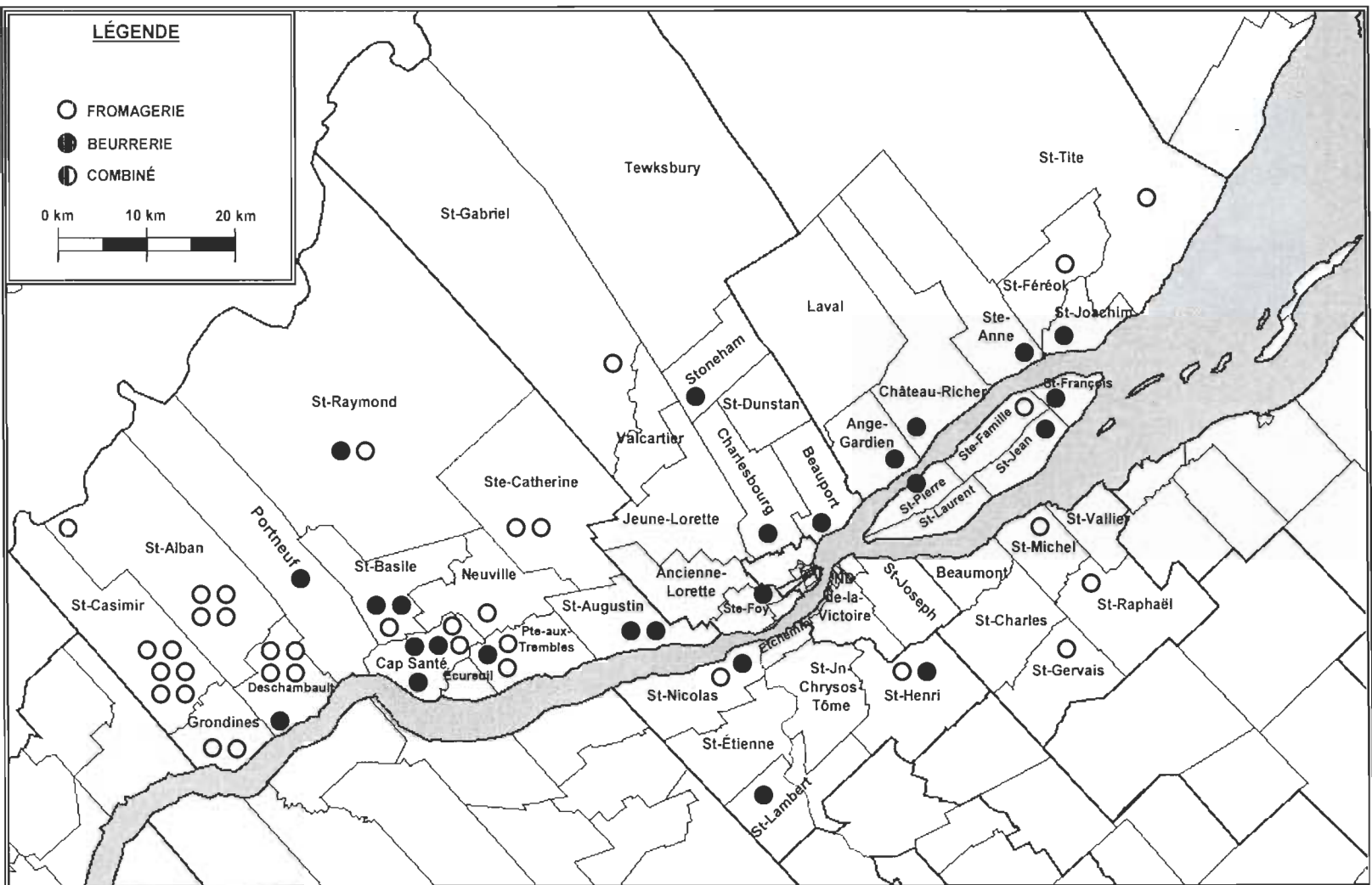
4.4.1 La distribution des fabriques sur le territoire de la région de Québec

À partir de deux listes de fabriques complètes, l'une datant de 1892-1893 et l'autre de 1898, nous avons localisé avec plus de précision les différentes fabriques de la région⁹¹ (Carte 4-1 et Carte 4-2). La liste de 1892-1893 recense déjà 59 fabriques alors que celle de 1898 en dénombre 107. On peut dès lors constater que les années 1890 constituent une période de grande effervescence pour les fabriques dont le nombre double en moins de 10 ans. Au tournant du siècle, le réseau de fabriques de la région a déjà atteint sa pleine maturité⁹². La cartographie des installations d'établissements confirme un plus grand nombre, habituellement des fromageries, en périphérie, soit principalement dans les localités des comtés de Portneuf et de Montmorency. Finalement, l'augmentation spectaculaire du nombre de fabriques entre 1892-1893 et 1898 concerne principalement les localités plus périphériques⁹³.

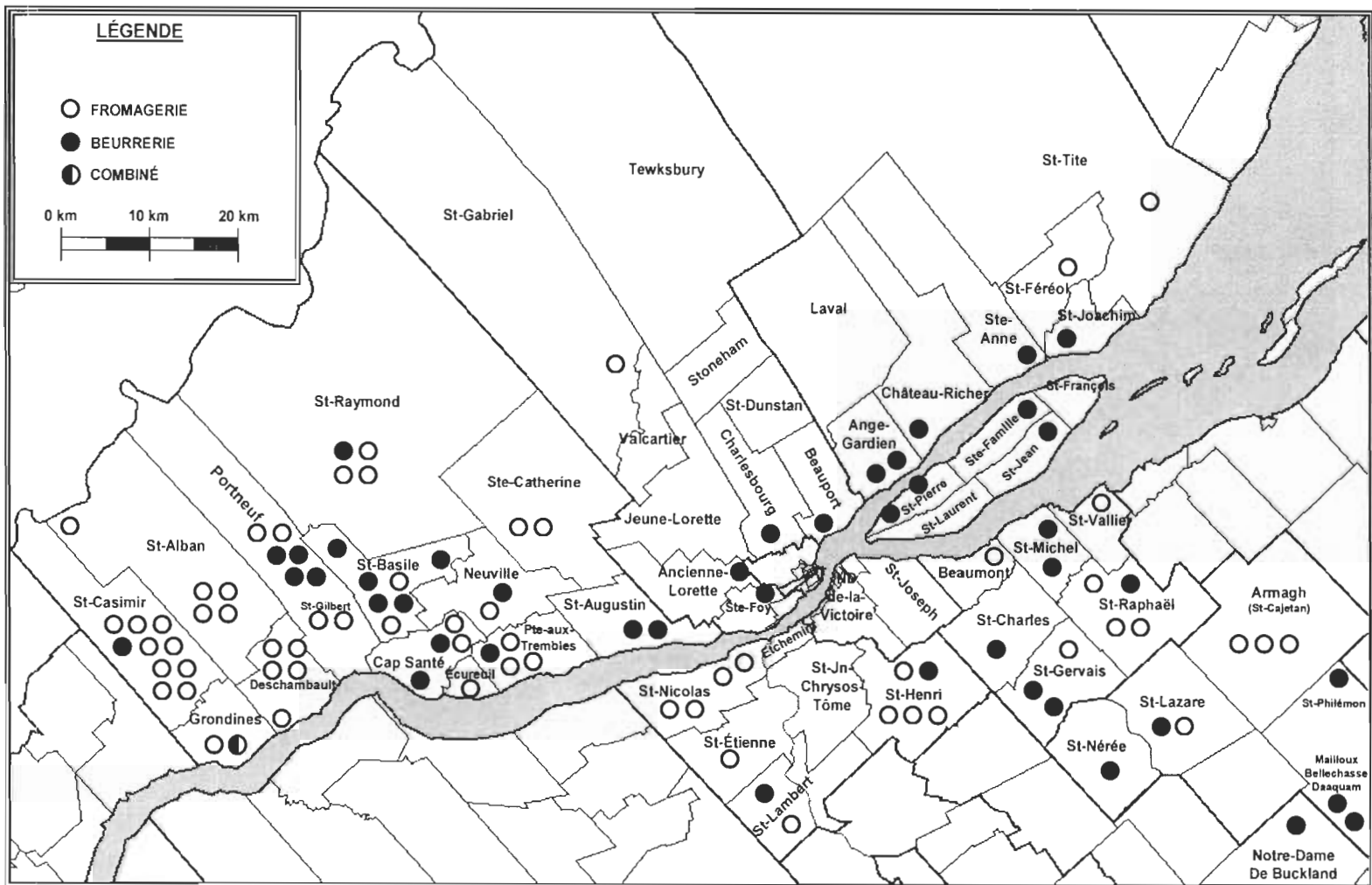
⁹¹ 12^e RSIL, 1893, *DSQ*, vol. 28, doc. 2, 1893. Nous ne savons pas si ce dénombrement a été effectué en 1892 ou en 1893. Les données sont cependant différentes de celles du recensement de 1890 et publiées en 1891. L'autre liste est clairement datée de 1898. 16^e RSIL, 1897-1898, doc. 35, *DSQ*, vol. 32, 1898-1899, pp. 219-262.

⁹² Le réseau atteint le faîte de son développement en 1911, année où on dénombre 121 fabriques.

⁹³ On doit immédiatement mentionner que l'augmentation du nombre de fabriques s'effectue davantage dans les localités plus récemment ouvertes à la colonisation, notamment dans Bellechasse sud et dans Portneuf. À partir de 1901, les fabriques établies dans les localités à peuplement plus ancien enregistrent une contraction de leur nombre. Le cas du comté de Lévis, de Montmorency et de Québec sont fort éclairants et montrent l'importance accrue du marché du lait de consommation et des laiteries de Québec. Nous y reviendrons plus loin.



Carte 4-1 Fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec, 1892-1893



Carte 4-2 Fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec, 1898

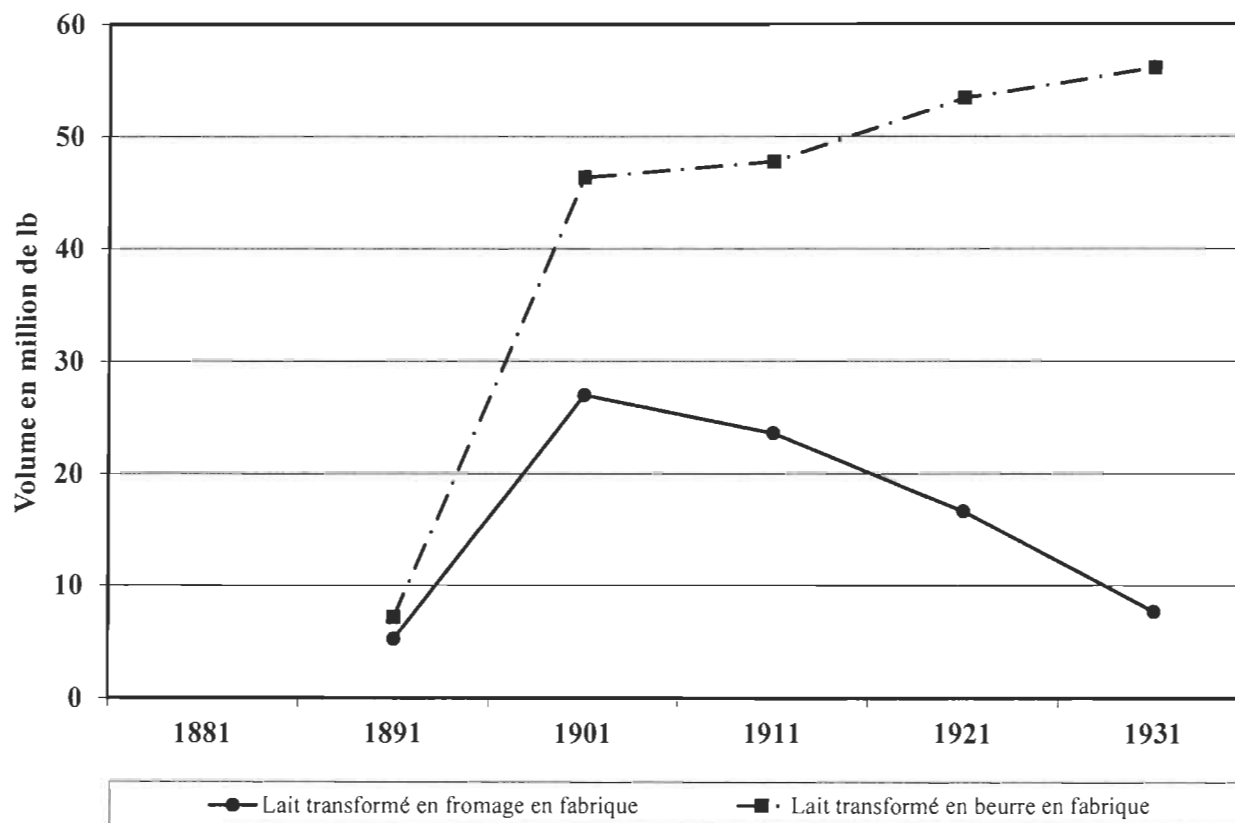
4.4.2 Le lait transformé: un marché en croissance

Si la présence des fabriques sur le territoire de la grande région de Québec suggère un essor des activités de la transformation laitière, elle ne saurait suffire seule pour évaluer la profondeur des bouleversements en cours. En effet, le déclin du nombre de fabriques à partir des années 1910 ne signifie pas nécessairement que la région fait face à une réduction de ces capacités industrielles de transformation du lait. Cette diminution pourrait traduire une concentration de la production, les plus grandes fabriques évinçant du marché les plus petites sans que les volumes de lait transformé en soient affectés. Nous avons cherché à établir les volumes entre 1891 et 1931 (Annexe 5).

Le Graphique 4-2 représente les volumes de lait livré aux fabriques. Il laisse voir une nette préférence des agriculteurs de la région pour la fabrication du beurre, et ce, dès la phase d'implantation des fabriques⁹⁴. Entre 1891 et 1931, les beurreries drainent vers elles des quantités de lait nettement supérieures, confirmant l'orientation beurrière de la région dont la production s'accroît tout au long de la période. Les fromageries, en dépit de leur nombre, transforment beaucoup moins de lait. Aussi, les suppose-t-on plus petites et moins bien équipées.

⁹⁴ Et ce, même si en 1891, la région compte presque deux fois plus de fromageries que de beurreries (27 contre 14). En 1901, la région dénombre 51 beurreries, 49 fromageries et 10 fabriques combinées. Bien que le nombre de fromageries et de beurreries soit à peu près le même, il y a presque deux fois plus de lait transformé en beurre qu'en fromage. Ces données font réfléchir sur le corollaire habituellement établi entre le nombre de fabriques et son impact sur le milieu agricole. Nous croyons que la mesure du volume de lait transformé s'avère plus représentative.

Graphique 4-2 Lait transformé dans les fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec, 1891-1931 (en lb)



Source: *Recensements du Canada*, 1891-1931 pour les comtés de Bellechasse, Lévis, Portneuf, Québec et Montmorency. Voir Annexe 5 pour la méthodologie.

Globalement, l'approvisionnement en lait dans les fabriques augmente très rapidement entre 1891 et 1901, passant de 12 à 73 millions de lb de lait (Annexe 6). Toutefois, bien que le nombre de fabriques augmente jusqu'en 1921, la quantité de lait transformé stagne à partir du tournant du siècle. Cette stagnation ne signifie pas pour autant un recul de l'ensemble du marché

du lait. Elle annonce plutôt un transfert vers les « laiteries industrielles »⁹⁵ de Québec qui se mettent progressivement à la fabrication du beurre⁹⁶.

Les données sur les « laiteries industrielles » de Québec restent très fragmentaires, surtout pour le lait de transformation. Selon les annuaires statistiques, on dénombre en 1921 deux de ces établissements à Québec, que nous savons être des laiteries, produisant 152 000 lb de beurre. En 1931, on en compte cinq déclarant plus de deux millions de lb de beurre, nécessitant la transformation de plus de 40 millions de lb de lait⁹⁷, soit l'équivalent de près des deux tiers de la production totale des fabriques de beurre de la région. Les grandes laiteries urbaines deviennent donc, au XX^e siècle, des joueurs incontournables dans le marché du lait de transformation de la grande région de Québec. Ainsi, lorsqu'on prend en considération le lait transformé en beurre par les « laiteries industrielles » urbaines, on réalise que ce marché ne stagne pas au XX^e siècle. On assiste tout simplement à un déplacement de la production vers les « grandes laiteries industrielles » au net détriment des fabriques.

⁹⁵ Les laiteries urbaines concentrent le commerce et la distribution du lait de consommation au XX^e siècle.

⁹⁶ Mais dont la production n'est pas comptabilisée dans la production en fabrique.

⁹⁷ Elles fabriquent 2 221 294 lb de beurre utilisant, selon un taux de conversion établi à 21,3, plus de 40 millions de lb de lait. Les données tirées des archives de la ville de Québec confirment les chiffres avancés par les annuaires statistiques. Selon les archives de la ville, les laiteries achètent la crème des cultivateurs de la grande région de Québec (principalement du comté de Portneuf et de Lévis) et la transforment en beurre. Selon le rapport de l'inspecteur de lait Québec, en 1927, la ville reçoit « 2 190 650 gallons de crème de cela, 312 000 sont consommés, le reste transformé en beurre. » AVQ, Bobine 1195 partie B, Rapport de l'inspecteur de lait, Département d'Hygiène de la ville de Québec.

4.4.3 Les logiques spatiales de la distribution des fabriques

L'examen des volumes de lait transformé (Annexe 5) suggère également d'importantes différences entre les comtés. Alors que ceux de Bellechasse et de Portneuf assument une vocation plus industrielle, celui de Montmorency connaît une phase de démarrage réussie suivi d'une décroissance⁹⁸. Les comtés de Lévis et de Québec, quant à eux, montrent des signes de résistance à l'implantation des fabriques. Chose plutôt étonnante dans la mesure où on y retrouve déjà dans les années 1870, de solides assises de production laitière, nettement suffisantes pour alimenter des fabriques⁹⁹. Dans ces deux derniers comtés, les volumes de lait destiné à la transformation industrielle demeurent très faibles tout au long de la période étudiée. De toute évidence, les fabriques éprouvent de sérieuses difficultés à s'imposer dans ces deux comtés. Selon nous, cela tient, en partie, aux pressions exercées par le marché urbain du lait de consommation dans les années 1900-1910, mais aussi, comme nous le verrons, par la persistance, sinon la remontée de la production domestique.

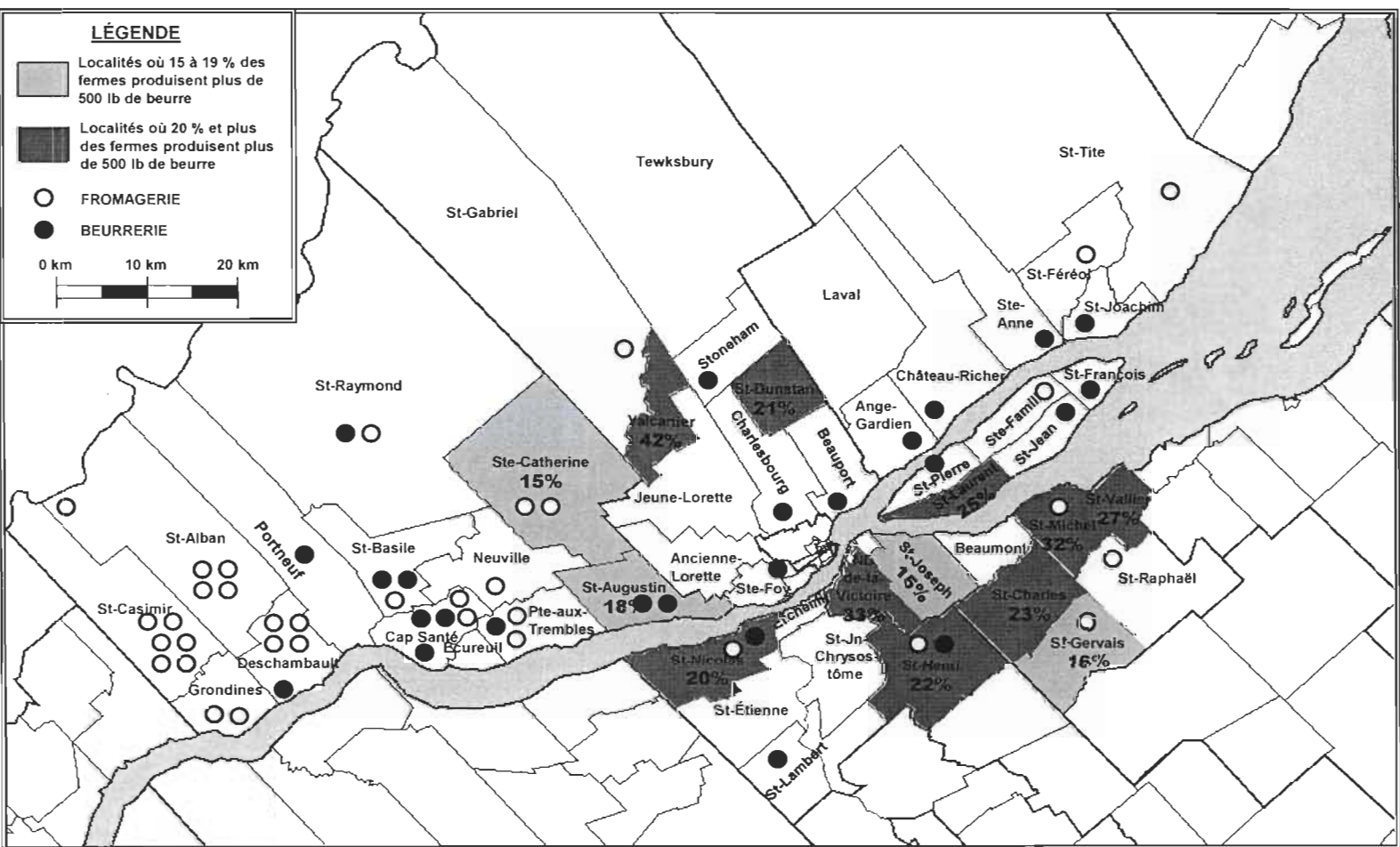
Nous avons jumelé la cartographie de localités les plus axées sur la commercialisation du beurre domestique en 1871 à celle de la distribution des fabriques en 1892-1893. La lecture de

⁹⁸ Le chemin de fer qui effectue la liaison quotidienne entre Québec et la Côte de Beaupré permet aux agriculteurs résidant près de cette ligne de profiter plus facilement du marché de Québec. Les fabriques encore en activité se trouvent généralement dans les localités plus isolées et moins bien desservies par les moyens de transport, notamment sur l'île d'Orléans et dans l'arrière-pays. Pour le développement du transport ferroviaire dans la région de Québec, voir Marc Vallières et coll., *Histoire de Québec et de sa région*, tome II, Québec, PUL-INRS, « coll. Les régions du Québec », 2008, p. 1123.

⁹⁹ Rappelons que le marché du lait de consommation n'étend ses sources d'approvisionnement au territoire du comté de Lévis et à l'arrière-pays du comté de Québec que dans les années 1900-1910. Voir note 90.

cette carte fait bien ressortir que les fabriques s'implantent principalement là où les traditions de production domestique marchande sont les moins bien enracinées (Carte 4-3).

Carte 4-3 Localités de la grande région de Québec axées sur la commercialisation du beurre domestique en 1871 et localisation des fabriques en 1892-1893



Nous posons l'hypothèse que les localités qui ont vu se développer une solide production domestique à teneur commerciale sont moins enclines à embrasser le mouvement des fabriques. Dans le cas de la grande région de Québec, on peut même clairement avancer que les fabriques s'établissent là où fait justement défaut cette production domestique de beurre pour le marché. Il appert donc qu'une solide production beurrière de ferme ralentit l'implantation des fabriques. S'agit-il ici d'un mouvement de résistance des fermières à leur évincement du marché par la fabrique ?

4.5 L'impact des fabriques sur la production domestique de beurre: une réponse façonnée par le marché

Nous avons tenté de vérifier notre hypothèse voulant que les fermières les plus fermement engagées dans la commercialisation de leur production montrent davantage de résistance à la fabrique. Nous avons donc dressé un portrait de l'évolution de la production domestique de beurre par localité, de manière à dégager une image plus précise de la situation, en établissant la production moyenne par ferme pour 1871 et 1891¹⁰⁰, soit avant et après l'implantation des premières fabriques¹⁰¹ (Tableau 4-4).

¹⁰⁰ 1871 et 1891 sont les seules années qui offrent des données plus précises sur la production domestique de beurre par localité.

¹⁰¹ Rappelons que les données de 1871 ont été généreusement communiquées par Serge Courville ancien codirecteur du CIEQ. Pour 1891, nous avons utilisé les données sur le beurre domestique divisées par le nombre total d'occupants de terres (tableau XVI du volume II du recensement de 1891).

Tableau 4-4 Production moyenne de beurre domestique par ferme et par localité de la région de Québec, 1871 et 1891 (en lb)

Comté de Montmorency	1871**	1891
Saint-Laurent	298	347
Saint-Pierre	133	571
Saint-Jean	160	246
Sainte-Famille	199	298
Saint-François	124	220
Ange-Gardien	n.d.	216
Laval	202	315
Château-Richer	118	223
Sainte-Anne	120	203
Saint-Joachim	255	263
Saint-Ferréol	62	203
Saint-Tite des Caps	91	118
moyenne:	160	269

Comté de Portneuf	1871**	1891
Grondines	157	175
Saint-Casimir	93	110
Deschambault	122	125
Saint-Alban	125	148
Portneuf	159	187
Cap Santé	171	124
Écureuil	236	202
Saint-Basile	162	106
Saint-Raymond	119	160
Pointe-aux-Trembles	199	127
Neuville	158	198
Saint-Augustin	265	487
Sainte-Catherine	240	252
moyenne:	170	185

Comté de Lévis

Localités rurales	1871**	1891
Saint-Henri	290	263
Saint-Jean-Chrysostome	207	203
Etchemin*	203	201
Saint-Nicolas	276	337
Saint-Étienne	170	156
Saint-Lambert	188	268
moyenne:	222	238

Localités urbaines (quartier)	1871**	1891
Ville de Lévis		
Saint-Laurent	275	n.d.
Lauzon	86	32
Notre-Dame-de-la-Victoire	456	218
Bienville	112	7
Saint-Joseph	314	684
moyenne:	249	235

Comté de Québec	1871**	1891
Saint-Colomban	115	96
Sainte-Foy	172	222
Ancienne-Lorette	140	240
Jeune-Lorette	207	189
Saint-Gabriel Ouest	302	401
Charlesbourg	153	186
Beauport	101	82
Saint-Dunstan	339	338
Stoneham***	n.d.	354
Tewkesbury***	n.d.	
Valcartier	306	380
moyenne:	204	249

Comté de Bellechasse Nord	1871**	1891
Beaumont	210	260
Saint-Charles	334	246
Saint-Gervais	262	359
Saint-Michel	345	186
Saint-Raphaël	136	212
Saint-Vallier	322	306
moyenne:	268	262

* Saint-Romuald d'Etchemin en 1891

** Moyenne par ferme déclarant du beurre domestique

*** En 1891, les localités de Stoneham et Tewkesbury sont fusionnées

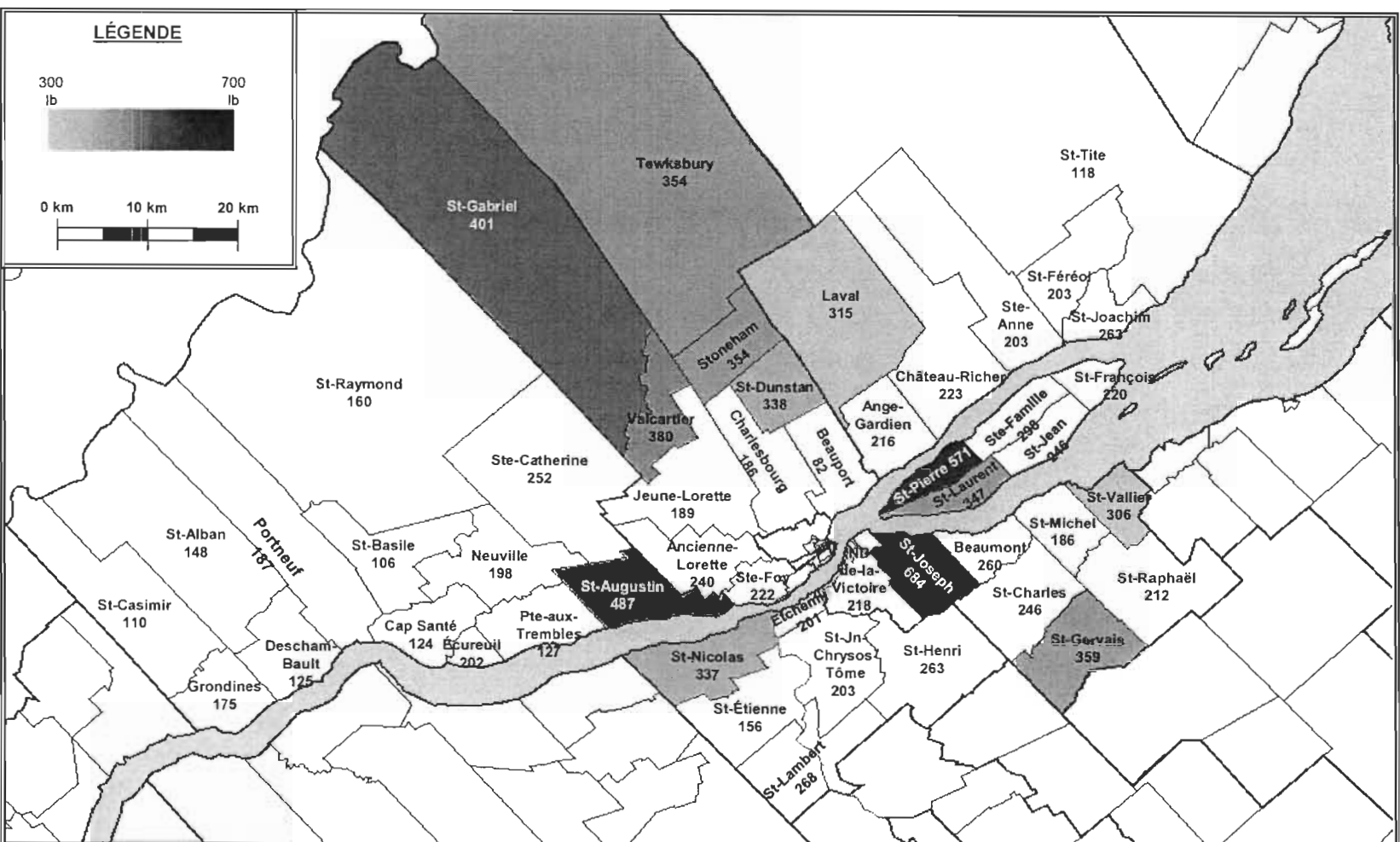
Source: Données du Recensement agricole de 1871 et Recensements 1891, tableau XVI, volume II.

Les années 1890 correspondent à une période de croissance dans plusieurs localités de la région. D'ailleurs, on retrouve 13 localités avec des moyennes supérieures à 300 lb en 1891, ce qui suggère une orientation commerciale, contre seulement huit en 1871 (Carte 4-4). Certaines localités offrent même des niveaux moyens jamais atteints auparavant¹⁰². C'est notamment le cas des localités de Saint-Joseph-de-Lévis avec une moyenne de 684 lb par ferme¹⁰³, de Saint-Pierre de l'île d'Orléans avec 571 lb et de Saint-Augustin avec 487 lb. Les niveaux de production de ces localités indiquent bien une commercialisation intensive du beurre domestique.

¹⁰² Si nous nous fions aux données des recensements agricoles de 1871, les localités où on retrouvait un pourcentage significatif (entre 15 et 42 %) de fermes avec une production axée sur le marché (plus de 500 lb) avaient des moyennes globales entre 300 et 350 lb par année. La hausse marquée des moyennes par ferme dans plusieurs localités (Saint-Joseph, Saint-Pierre de l'île d'Orléans, Saint-Augustin, Saint-Gabriel, Valcartier, etc.) nous amène à penser qu'une portion significative de familles s'adonne à une production commerciale de beurre domestique.

¹⁰³ Les moyennes affichées dans ces trois localités se comparent avantageusement à celles des Cantons de l'Est. Il semble qu'entre 1871 et 1891, on assiste à une délocalisation des producteurs de beurre domestique du quartier Notre-Dame-de-la-Victoire vers le quartier Saint-Joseph. La moyenne de Saint-Joseph ne nous semble pas un accident statistique puisque cette localité compte 74 fermes, soit un nombre suffisant pour justifier une moyenne représentative de la situation prévalant dans cette localité. Du côté de Saint-Pierre, les données nous semblent également probantes dans la mesure où cette paroisse a triplé sa production de « raffiné » au cours de la même période. Il est donc logique que les fermières de Saint-Pierre aient augmenté leur production beurrière. Rappelons que la production du « raffiné » s'effectue de la fin octobre au mois de février et n'entre pas en conflit avec la fabrication du beurre domestique produit de mai à octobre.

Carte 4-4 Production moyenne de beurre domestique par ferme de la région de Québec en 1891, (par localité et en lb)



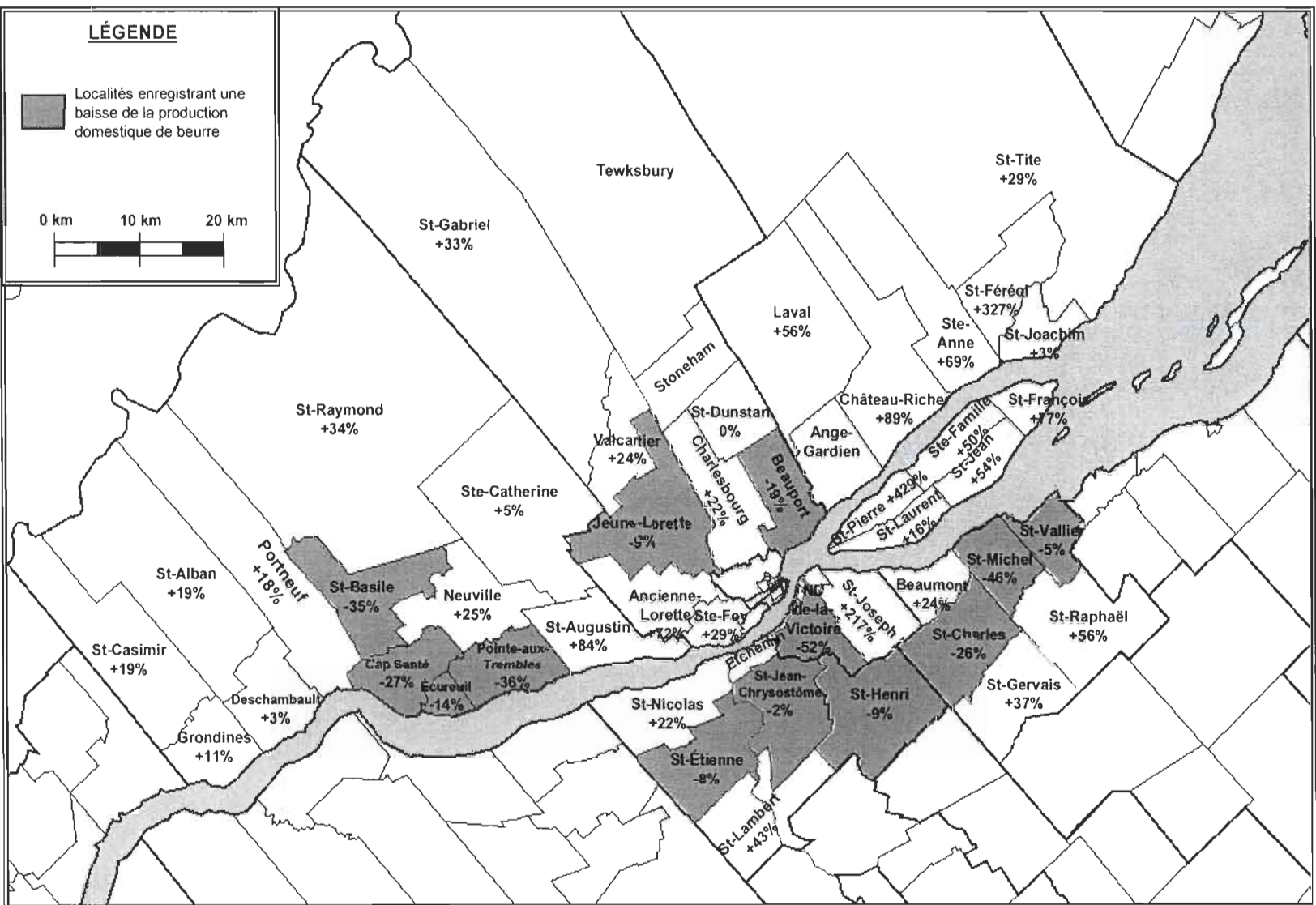
Dans l'ensemble de la région, 31 localités enregistrent une croissance entre 1871 et 1891, deux restent stables et 13 connaissent une diminution (Carte 4-5). Dans six d'entre elles, ce recul peut être imputé à la présence de fabriques¹⁰⁴ (Carte 4-6). L'examen de la distribution spatiale de ces dernières montre, en effet, qu'elles s'enracinent habituellement là où la production domestique est la plus faible ou encore là où les familles avaient récemment accru leur production domestique de beurre. Ces localités, désavantagées par un plus grand éloignement du marché de Québec, semblent abandonner rapidement la production domestique au profit de la fabrique¹⁰⁵. Toutefois, les fermières ayant établi des liens plus serrés avec le marché avant l'arrivée des premières fabriques résistent plus longtemps au transfert vers ces dernières¹⁰⁶.

¹⁰⁴ Bien que deux années séparent les données des recensements et la liste localisant les fabriques, nous croyons les données assez fiables pour offrir une indication valable de la situation.

¹⁰⁵ Les fermières des localités de Cap-Santé, de Saint-Basile, de Pointe-aux-Trembles (Portneuf), celles de Saint-Henri-de-Lévis et de Saint-Michel dans le comté de Bellechasse dégagent en 1871 des surplus de beurre domestique sans pour autant enclencher une commercialisation plus poussée. On remarque que ces localités procèdent assez rapidement au transfert vers les fabriques.

¹⁰⁶ On assiste même à une légère augmentation de la production domestique dans les localités où existe déjà en 1892-1893 une plus grande concentration de fabriques (Saint-Casimir, Deschambault, Saint-Alban dans le comté de Portneuf). Cette hausse serait imputable à l'augmentation de la consommation de beurre par capita.

Carte 4-5 Variation de la production moyenne de beurre domestique par ferme entre 1871 et 1891 dans la région de Québec (en % et par localité)



297



En examinant l'évolution de la production domestique de la région sous l'angle du volume de lait transformé par les fermières et leur famille, on constate une croissance continue jusqu'aux années 1890 (Tableau 4-5). L'impact des fabriques sur la production domestique se fait principalement sentir au début du XX^e siècle, soit au moment où elles détournent de la production domestique plus de 20 millions de lb de lait, provoquant une chute importante du lait transformé par les fermières. La décennie suivante enregistre une remontée significative, sans pour autant retourner au niveau atteint en 1891. Les années 1920 scellent définitivement le sort de la production domestique, irrémédiablement vouée au déclin. Le soubresaut survenu dans les années 1910 laisse cependant voir que le transfert de la production de la ferme vers la fabrique ne suit pas un processus linéaire. Entre les années 1900 et 1920, des familles semblent effectuer des allers et retours entre l'approvisionnement des fabriques et la production sur la ferme. Quelques familles, vraisemblablement déçues des revenus de la fabrique ou encore fatiguées des aléas du transport quotidien du lait, reviennent donc à la fabrication domestique¹⁰⁷.

¹⁰⁷ Il se pourrait que la production de porcs vienne donner un second souffle à la production beurrière. Cela dit, une production porcine n'entraîne pas l'obligation de faire du beurre domestique. Il aurait été possible de continuer d'envoyer le lait ou la crème à la fabrique tout en conservant le petit lait sur la ferme (les familles écrèment leur lait directement sur la ferme ou encore rapportent le petit lait de la beurrerie). Il nous semble donc que ce retour marque une volonté de fabriquer du beurre domestique sur une base commerciale. Il se pourrait bien que ces familles aient voulu mener ces deux productions plus commerciales de front.

Tableau 4-5 Lait converti en beurre et en fromage domestiques dans la région de Québec, 1871-1931 (en lb)

Comtés	1871	1881	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	8 513 956	10 336 026	10 520 774	7 664 760	14 512 280	9 732 288	9 043 848
Québec	7 692 890	10 496 590	11 247 114	10 779 520	9 769 818	7 800 312	6 952 992
Montmorency	5 252 462	8 479 826	12 038 372	6 241 824	8 483 990	6 373 838	6 544 756
Portneuf	10 207 930	14 579 514	15 070 580	9 961 080	10 078 848	7 138 724	7 146 336
Bellechasse	11 107 970	12 250 064	17 559 600	8 517 864	11 671 088	14 261 732	2 477 808
Total:	42 775 208	56 142 020	66 436 440	43 165 048	54 516 024	45 306 894	32 165 740

Source: *Recensements du Canada*, 1871-1931 pour les comtés de Bellechasse, Lévis, Portneuf, Québec et Montmorency¹⁰⁸.

Cela dit, les données font aussi voir des différences notoires entre les comtés. C'est le cas du comté de Lévis où, après la chute marquée du lait transformé par les fermières au tournant du siècle, on assiste à un redressement plutôt spectaculaire de la situation, le volume de lait transformé par les fermières en 1911 surpassant de près de 50 % celui de 1891. D'ailleurs, dans les fermes du comté de Lévis, tout comme dans celles du comté de Québec, le lait destiné à la production domestique dépasse celui absorbé par les fabriques pour l'ensemble de la période (voir l'Annexe 6). Les fermières de Lévis augmentent même le volume de beurre domestique moyen par ferme bien au-delà des besoins familiaux, montrant ainsi des signes d'une production commerciale au moins jusqu'aux années 1930¹⁰⁹. Elles offrent donc un exemple de résistance au transfert de la production vers les fabriques.

¹⁰⁸ Nous avons converti les données selon la formule généralement acceptée voulant qu'il faille 24 lb de lait pour faire une livre de beurre domestique.

¹⁰⁹ Rappelons que les moyennes de lb de beurre domestique par ferme sont de 271 lb en 1881; 197 lb en 1891; 219 lb en 1901; 403 lb en 1911; 366 lb en 1921 et de 378 lb en 1931. La situation du comté de Lévis constitue une intéressante exception régionale où la production domestique de

La situation est relativement semblable dans le comté de Québec où les fabriques ne réussissent pas vraiment à s'implanter. Déjà, entre 1871 et 1891, ce comté affiche une forme de spécialisation dans ses productions agricoles¹¹⁰, reléguant à la périphérie la production laitière destinée à des fins de transformation. Valcartier, Saint-Gabriel, Tewksbury, Stoneham et Saint-Dunstan restent des endroits réfractaires à l'établissement des fabriques, malgré la présence de solides traditions dans l'élevage laitier. On aurait pu s'attendre à ce que des entrepreneurs ou encore des cultivateurs démarrent des fabriques très tôt, dès les années 1880-1890. Or, tout indique que les familles préfèrent maintenir une production domestique jusqu'aux années 1910. Les causes de ces poches de résistance aux fabriques demeurent difficiles à cerner avec précision. Dans le cas des localités situés au nord du comté de Québec, il semble que le poids de la tradition du beurre domestique mais surtout l'intensité des liens qu'il permet d'entretenir avec le marché explique le peu d'attrait des fermières et de leur famille pour les fabriques.

De toute évidence, les fermières des comtés de Lévis et de Québec ne perçoivent pas la fabrique comme une « bénédiction », qui aurait permis de mettre un terme à une « surcharge » de travail imposée par la production domestique. Pourquoi refusent-elles aussi longtemps de transférer leur production vers la fabrique alors que tous les ténors de l'industrie laitière du Québec les incitent à le faire?

beurre après un déclin en faveur des fabriques effectue un retour important avec des volumes moyens par ferme laissant voir une nette orientation commerciale de la production domestique.

¹¹⁰ Production maraîchère et de foin.

4.6 Rentabilité comparée des productions domestique et de fabrique

Selon les promoteurs de l'industrie laitière au Québec, les fabriques annoncent une nouvelle ère de progrès et de prospérité partout où elles s'implantent. Le ministre de l'Agriculture déclare d'ailleurs en 1894: « la beurrerie ou la fromagerie est à côté de vous [cultivateurs] c'est votre machine à faire de l'argent¹¹¹ ». Les fabriques sont donc rapidement associées à des sources de revenus significatives pour les cultivateurs. Selon les données tirées des annuaires statistiques du Québec, elles procurent annuellement en moyenne à chaque « patron » une somme variant entre 109 et 430 \$ de 1901 à 1921¹¹².

Les familles résidant en périphérie de Québec et disposant de faibles surplus de beurre domestique ont vraisemblablement bien accueilli les nouvelles sources de revenus des fabriques. Pour les familles les plus engagées dans une production marchande, on peut se demander si les fabriques représentent un véritable avantage économique. En d'autres mots, rapportent-elles davantage que la production des fermières ? Le discours de l'élite agricole le prétend de façon unanime, comme nous l'avons vu dans les sections précédentes. Ce fut d'ailleurs là le principal argument pour convaincre les familles de transférer leur lait vers les fabriques. Nous allons maintenant tenter de mettre à l'épreuve ces allégations avec les données trouvées dans les différents livres de comptes de marchands et de fabricants de fromage et de beurre à la même époque.

¹¹¹ 13^e Rapport de la SIL, doc 3, *DSQ*, vol. 29, n^o 1, 1895, p. 63.

¹¹² Bureau de la statistique, *Annuaire statistique de la province de Québec*, 1922.

Les archives de l'épicerie Grenier de Québec montrent qu'il achète d'importants volumes de beurre directement des beurreries de la région¹¹³. Tout indique qu'elles transigent directement avec les épiceries, les marchands de gros ou encore les marchands généraux pour écouler leur production. Les montants payés par Grenier entre 1891 et 1902¹¹⁴ fluctuent en fonction des mois de l'année et de la qualité des produits. De façon générale, le prix du beurre de fabrique reste très stable au cours de la décennie, entre 21 et 23 ¢ la livre.

Toutefois, les rares comptabilités détaillées des fabriques indiquent généralement des montants moindres¹¹⁵. La fabrique de Saint-Jean de l'île d'Orléans vend son beurre entre 16 et 20 ¢ la livre entre 1896 et 1902, alors que la beurrerie du séminaire de Québec de Saint-Joachim le transige en moyenne à 20 ¢ la livre entre 1891 et 1899¹¹⁶. La fabrique doit néanmoins couvrir ses frais de production (salaire du fabricant, immobilisation et marge de profit) et impose donc aux cultivateurs qui y apportent leur lait des frais pour la fabrication du lait en beurre et pour sa

¹¹³ Il n'affiche pas de fidélité particulière envers ses fournisseurs. D'une année à l'autre, les noms des beurreries alimentant l'épicerie changent. En 1891, une bonne partie de son beurre de fabrique provient de la Société de fabrication de Charlesbourg. L'épicerie Grenier fait également affaire au tournant du siècle avec Joseph Lortie propriétaire d'une beurrerie de l'Ange-Gardien. P. de Bacourt, qui possède plusieurs beurreries dans les comtés de Dorchester et de Lévis transige également avec Grenier. D'autres épiciers semblent avoir eu recours à diverses stratégies. Ainsi, nous savons que Stanislas Gagnon, fils d'un cultivateur de Saint-Pierre, devient épicerie dans Saint-Sauveur. Il se porte plus tard acquéreur d'une beurrerie à Saint-Pierre.

¹¹⁴ Seules années pour lesquelles nous avons des données plus complètes et plus fiables.

¹¹⁵ Cette situation peut s'expliquer par la clientèle plus aisée de l'épicerie Grenier, pouvant se permettre des produits plus dispendieux.

¹¹⁶ Soit les années où nous avons les données détaillées de la beurrerie. ASQ, S-280. R. Létourneau, *Un visage de l'Île d'Orléans, Saint-Jean*, Corporation des Fêtes du tricentenaire de Saint-Jean, île d'Orléans, 1979, p. 222. Les comptes de la beurrerie coopérative de Saint-Maxime de Scott-Junction, dans le comté de Dorchester, indiquent des moyennes de prix de vente entre 19,27 et 20,06 ¢ en 1900. BAnQ-Q, E-9, Fonds ministère de l'Agriculture, boîte 19, chemise 48 à 999, 2C01-2103B

mise en marché¹¹⁷. Les prix de revient pour les cultivateurs nous permettent de comparer les revenus pouvant être tirés des deux types de production. Dans le cas des cultivateurs de Saint-Joachim, le beurre fait et vendu par la fabrique leur rapporte un minimum de 13 ¢ et un maximum de 19 ¢ la livre de beurre, pour une moyenne de 15½ ¢ à 16 ¢ la livre entre 1891 et 1899¹¹⁸. Les cultivateurs de Saint-Jean de l'île d'Orléans en retirent moins, soit entre 12½ et 16½ ¢ au cours de la même période. Pour les familles de cultivateurs qui ont peu ou pas de production commerciale¹¹⁹, les revenus de la beurrerie paraissent fort acceptables¹²⁰.

Toutefois, pour les familles déjà activement engagées dans la production et la commercialisation du beurre domestique depuis plusieurs années, les revenus de la fabrique s'avèrent clairement inférieurs à ce que les fermières les plus expérimentées peuvent recevoir pour leur beurre. Selon divers concours agricoles où les revenus des productions agricoles sont pondérés au détail près, nous savons que des fermières reçoivent en moyenne un peu plus de 19 ¢ la livre de beurre pour l'ensemble d'une saison¹²¹. Ces familles perdraient donc de l'argent en envoyant le lait à la fabrique, sans compter le temps et les efforts déployés à transporter le lait tous les jours¹²². Pour une famille qui commercialise 1 000 lb de beurre, ces pertes se chiffrent à

¹¹⁷ Selon les rapports de la SIL, les prix de fabrication pour le beurre oscillent entre 3,5 et 4,5 ¢ la livre pour l'ensemble de la période étudiée. Nous avons estimé au mieux, avec des frais de 3,5 ¢.

¹¹⁸ ASQ, S-280

¹¹⁹ C'est-à-dire qu'elles possèdent une clientèle régulière dans les marchés publics ou encore un réseau de commercialisation bien établi dans les épiceries de la ville ou chez les marchands généraux.

¹²⁰ Ils se comparent d'ailleurs aux prix offerts par l'épicier Grenier pour le beurre domestique. Soit entre 12 et 19 ¢ la livre pour le beurre domestique dans les années 1890.

¹²¹ Rapport du ministre de l'Agriculture (1900-1901), document #3, Concours du mérite agricoles, 1901, *Documents de la Session*, vol. 35, n° 1, 1902, p. 223 voir également p. 368.

¹²² Et rapporter le petit lait dans un état souvent dégradé, réduisant l'apport nutritif aux petits animaux.

30 \$ par année. On comprend mieux leur manque d'empressement sinon leur refus de transférer la production à la fabrique. Cette situation ne caractérise toutefois pas la majorité des familles rurales au tournant du siècle. La fabrique constitue pour elles une solution intéressante qui explique son adoption rapidement généralisée dans les localités périphériques.

4.7 La monétarisation accrue des revenus agricoles

L'implantation des fabriques suppose la monétarisation plus intensive des échanges dans le milieu rural. Le phénomène ne se limite plus aux familles agricoles marchandes, comme dans les années 1870, mais devient dorénavant accessible à la plupart des familles paysannes. Bref, un plus grand nombre d'entre elles bénéficient d'entrées régulières de numéraire. Nous avons tenté de chiffrer ces apports monétaires pour les « patrons » alimentant la beurrerie de Saint-Joachim, à l'aide de données plus précises et complètes.

4.7.1 « La paie du lait »

D'entrée de jeu, on doit mentionner que la beurrerie de Saint-Joachim n'est pas typique. Située sur les terres de la Petite Ferme du séminaire de Québec, elle entre en activité en 1883¹²³. Bien que la fabrique soit destinée à répondre prioritairement aux besoins des fermes du séminaire, elle reçoit également le lait des cultivateurs des environs.

¹²³ Le séminaire engage un fromager qui aménage une bâtisse et pour y fabriquer du fromage à partir du lait des fermes localisées dans les environs de Saint-Joachim. Au départ du fromager en 1886, le séminaire transforme la fromagerie en beurrerie et intègre une scierie à ses installations. ASQ, Séminaire 561, n° 25, Copie d'un acte notarié, 20 février 1883, Contrat pour la construction de la fromagerie à la Petite Ferme en 1883.

Entre 1891 et 1899, la beurrerie transforme le lait de plus de 80 patrons pour lesquels on ouvre un compte où sont enregistrés les montants mensuels versés en échange du lait apporté¹²⁴. Les comptes des patrons, tels que conservés dans les archives du séminaire, montrent que plusieurs utilisent la fabrique de façon aléatoire. Les montants payés à ces patrons irréguliers s'élèvent à bien peu, entre 10 et 30 \$ par année, et reflètent en grande partie la petitesse de leur troupeau. On peut dès lors comprendre leur manque d'assiduité puisque les revenus ne justifient tout simplement pas les efforts déployés pour transporter quotidiennement le lait à la fabrique. De façon générale, on comprend que la fabrique constitue pour ces familles une activité d'appoint parmi d'autres.

Il existe toutefois un noyau d'exploitants agricoles sur lequel le fonctionnement de la fabrique repose. Outre les fermes du séminaire, on retrouve une dizaine de cultivateurs des environs engagés très activement dans les activités de transformation de la beurrerie¹²⁵. Pour ces derniers, celle-ci leur procure des revenus se chiffrant entre 80 et 225 \$¹²⁶. Ces cultivateurs montrent déjà des signes de spécialisation avec une production laitière s'étalant de mai à

¹²⁴ Les patrons de la beurrerie du séminaire incluent les fermiers salariés engagés par le séminaire pour travailler ses fermes, les tenanciers à qui le séminaire loue des terres moyennant un loyer et les cultivateurs vivant dans les environs de la fabrique. Les fermes du séminaire confiées à un fermier salarié possèdent des cheptels laitiers hors normes pour l'époque (40 à 60 vaches). Nous n'avons pas tenu compte de revenus que ces fermes dégagent de la fabrique dans notre examen.

¹²⁵ Un phénomène similaire caractérise le fonctionnement de la beurrerie de Saint-Jean, île d'Orléans, où huit patrons génèrent à eux seuls 20 % de l'ensemble des revenus de la fabrique. R. Létourneau, *Un visage de l'Île d'Orléans, Saint-Jean*, Corporation des Fêtes du tricentenaire de Saint-Jean, île d'Orléans, 1979, p. 223.

¹²⁶ Ils livrent leur lait à la fabrique sur une base quotidienne dans les années 1890. ASQ, S-280 comptes de la beurrerie. Voir les comptes de Xavier Bilodeau, Ferdinand Simard, Alfred Guérin, Isidore l'Heureux, Charles et Napoléon Thomassin, Julien Lachance, etc. Mentionnons ici que les fermes du séminaire avec des fermiers produisent à l'année longue.

décembre¹²⁷. Les plus « performants » maintiennent des liens continus avec la fabrique et y reviennent année après année.

Les montants versés à chaque mois par la fabrique laissent supposer une plus grande monétarisation des échanges dans le milieu rural. D'ailleurs, dès 1895, l'abbé F.P. Côté constate que les fabriques apportent « dans nos campagnes de l'argent tous les mois et même tous les quinze jours (...) »¹²⁸. Certains observateurs de la scène agricole n'hésitent pas à affirmer que les activités laitières constituent « la principale artère de l'agriculture, celle par laquelle la circulation monétaire reçoit sa plus forte impulsion¹²⁹ ». Bien que les revenus issus de la fabrique de Saint-Joachim apparaissent intéressants, nous ne pouvons pas réellement évaluer leur importance dans les revenus globaux des fermes des patrons.

Toutefois, les archives du séminaire de Québec nous aident à mieux jauger le poids des revenus de la beurrerie dans les finances des fermes louées à des tenanciers. Nous avons en effet analysé les baux du séminaire dans les environs de Saint-Joachim. L'examen de la comptabilité des fermes louées par le séminaire nous indique comment ceux-ci s'acquittent de leur paiement. Afin de mieux apprécier l'apport de la fabrique dans leurs revenus, nous avons évalué les types de paiements de même que la place des productions domestiques de beurre dans les modalités de paiement avant et après l'implantation de la fabrique à Saint-Joachim.

¹²⁷ Avec quelques cas à l'année longue.

¹²⁸ Conférence de l'abbé F.P. Côté, 13^e RSIL (1895), doc #2, *DSQ*, vol. 29, n^o 1, 1895, p. 170. Il propose même lors de l'assemblée annuelle de la SIL la fondation de caisses populaires afin que l'argent des cultivateurs tirés des fabriques « reste (...) dans la paroisse à l'avantage de l'agriculture et des paroissiens, au lieu d'aller dans les villes profiter aux commerçants, (...) aux dépends de l'agriculture. (...) » p. 171.

¹²⁹ Propos tenu par J.D. Leclair, membre influent de la SIL. 24^e RSIL (1905), doc #5, *DSQ*, vol. 40, n^o 1, 1907, p. 170.

Quatre familles de locataires des fermes du séminaire offrent un portrait détaillé de la façon dont elles paient leur loyer sur 60 ans, soit entre les années 1870 et 1930¹³⁰. Avant l'ouverture de la fabrique, elles le règlent le plus souvent en produits agricoles divers (pois, avoine, bois et beurre) et avec de plus petits montants en argent. Aussi, seule la ferme Valmont apparaît déjà bien engagée dans une production laitière commerciale. En effet, entre 1870 et 1880, son tenancier cède annuellement au séminaire 900 à 1 000 lb de beurre de fabrication domestique. Le beurre domestique solde ainsi à lui seul près des 4/5 du loyer annuel. Le reste est acquitté en nature (mouton, pommes de terre, avoine, etc.) ou encore avec de petites sommes en argent.

L'arrivée de la fabrique du séminaire modifie de fond en comble le type de paiement des tenanciers qui, pour la plupart, abandonnent les rétributions en nature. Avec la fabrique, le séminaire de Québec perçoit ses loyers sur les comptes de la beurrerie. La fabrique améliore de façon marquée la capacité des tenanciers à s'acquitter de leur loyer. D'ailleurs, le lait devient au fil des ans leur principale, sinon l'unique source de paiement¹³¹, confirmant ainsi l'importance

¹³⁰ Les fermes Valmont, Friponne, Cap-Tourmente et la ferme Chevalier sont toutes des fermes appartenant au séminaire et louées à des tenanciers.

¹³¹ À titre d'exemple, à partir de 1887, les tenanciers des fermes Valmont, Cap-Tourmente et Friponne soldent entièrement leur loyer avec le lait envoyé à la beurrerie. Certaines années plus difficiles, notamment 1896, 1897 et 1898, forcent le tenancier de la ferme Valmont à devoir compenser avec la vente de produits agricoles en nature. Toutefois, de façon générale, le lait envoyé à la fabrique solde le tout. Les tenanciers de la ferme Friponne réussissent à couvrir leur loyer avec le lait envoyé à la beurrerie à partir de 1902. Il faut dire que le loyer de cette ferme était très élevé (500 \$) en raison des intérêts pour dettes encourues par les générations précédentes. Le tenancier de la ferme Chevalier quant à lui paie son loyer entre 1883 et 1910 inclusivement avec son compte de la beurrerie et la vente de bois. Le lait constitue la principale source de paiement dans une proportion variant entre 80 et 100 %. ASQ, séminaire 562, n° 12 Feuilles volantes d'un livre de compte; séminaire 562, n° 11, séminaire 568 et 569, n° 4 Vieux comptes et notes, 1859-1933.

prise par les activités laitières dans les revenus agricoles. Pour plusieurs des fournisseurs de lait, la fabrique dispense des revenus réguliers en argent comptant qu'ils peuvent investir ou dépenser à leur guise.

Un des effets les plus significatifs de la fabrique est assurément les revenus qui reviennent dorénavant au seul mari qui reçoit « la paie du lait ». Tous les comptes de patrons retrouvés dans les archives du séminaire de Québec appartiennent à des hommes et en leur absence, à leurs veuves¹³². La plus grande monétarisation de la production laitière ne profite donc pas directement aux fermières mais à leur mari¹³³.

4.7.2 Tension familiale autour de l'argent du lait

Les fabriques entraînent des tensions au sein de plusieurs familles au sujet de l'argent du lait. En effet, des fermières déplorent que depuis l'arrivée des fabriques elles ne voient plus « leur » argent dorénavant empoché par leur mari. Même le *Journal d'Agriculture*, qui a pourtant des positions généralement bien arrêtées quant au rôle des fermières dans la gestion de la ferme, souligne cette difficile transition pour elles. Dans un article intitulé « Plaintes légitimes », un des rédacteurs du journal explique que « [l]es femmes se plaignent et disent que depuis l'installation des beurreries et des fromageries, c'est le mari qui met le premier la main sur l'argent, et qu'elles

¹³² Un phénomène similaire semble caractérisé toutes les fabriques. Les comptes sont ouverts au nom du chef de famille. R. Létourneau, *Un visage de l'Île d'Orléans, Saint-Jean...*

¹³³ Si les fermières ne reçoivent pas les recettes du lait, elles pourraient néanmoins en bénéficier indirectement grâce au rehaussement de leur niveau de vie qu'entraîne une monétarisation accrue des revenus du lait.

n'ont plus le loisir d'en utiliser une partie à leur gré (...) ¹³⁴ ». Cette perte du pouvoir économique en indispose sûrement plus d'une qui ne voient plus leur travail récompensé par une somme d'argent qu'elles contrôlaient auparavant. Le transfert vers la fabrique signifie pour plusieurs fermières la perte de la reconnaissance sociale et économique de leur production domestique ¹³⁵.

Des observateurs de la scène agricole applaudissent à ce « juste » retour des choses vers les chefs de famille. L'abbé Gérin de Saint-Justin avance d'ailleurs dans une conférence offerte lors de l'assemblée annuelle des membres de la SIL, que les fabriques permettent aux hommes de gérer sans partage les revenus du lait. Comme il l'explique:

Voici en deux mots, le résumé du changement qui s'est opéré: les fromageries se sont implantées chez nous; et maintenant avec 12 à 14 vaches, on fait \$300 à \$350 à la fromagerie seulement; pendant qu'autrefois, comme me le faisait remarquer un cultivateur, les femmes travaillaient à faire un peu de beurre qu'elles allaient vendre à la ville pour un prix ridicule, pour rapporter à la maison des fois un peu d'argent, mais plus souvent des pièces d'indienne et des articles de toilette pour les demoiselles; mais aujourd'hui, c'est de la terre qu'on achète et non pas de l'indienne ¹³⁶.

Les hommes ressortent donc les grands gagnants de l'implantation des fabriques en accroissant leur ascendance sur les décisions économiques de la famille. La fabrique renforce

¹³⁴ « Il ne faut pas mettre les doigts entre le bois et l'écorce! Mais... le bon sens et la sagesse nous disent que c'est le plus économe des deux qui devrait toucher le magot! Tiens, c'est une question trop difficile; je ne me mêle pas de ça. Cela vaudra mieux! ». *JA*, vol. 17, n° 6, 1894, p.105.

¹³⁵ Cette reconnaissance peut comporter plusieurs facettes, dont celle de participer activement à la reproduction sociale de la famille; celle d'effacer ou de réduire la dette courante au magasin général; celle de payer les taxes annuelles; celle d'offrir de beaux trousseaux de mariage aux filles de la famille, etc.

¹³⁶ 3^e RSIL, doc. 2, *DSQ*, vol. 28, n° 1, 1885, p. 197.

ainsi la mainmise des hommes sur les revenus mais aussi sur le travail de l'unité familiale de production. L'autonomie économique assurée par la vente du beurre domestique des fermières, aussi petite soit-elle, engendrait donc des inquiétudes. Cette autonomie de faire ce qu'elles veulent des revenus tirés de la vente de « leur » beurre ou d'en utiliser une « partie à leur gré » dérange. Plus dérangeant encore est l'utilisation des revenus de la ferme pour obtenir des biens de consommation aussi « frivoles », voire « inutiles », que des articles de toilette pour les demoiselles. L'abbé Gérin semble réprouber le besoin des fermières à satisfaire leurs désirs de consommation grâce à l'achat de toile d'indienne leur permettant de confectionner les vêtements de leur choix. Quoiqu'en pense l'abbé Guérin, l'avènement des fabriques ne met pas un terme à la montée de la consommation dans les campagnes. Au contraire, l'implantation des fabriques, en généralisant les entrées monétaires pour la plupart des familles, facilite la pénétration de la consommation en milieu rural.

4.8 La consommation en milieu rural

À l'instar du reste de l'Amérique du Nord, le Québec se trouve lui aussi traversé par de nouveaux courants culturels reliés à la consommation. Il n'est d'ailleurs pas étonnant de voir les journaux distribués dans les campagnes¹³⁷ de même que le *Journal d'Agriculture* faire une place grandissante aux annonces de toutes sortes adressées aux cultivateurs et leurs familles. Les maisons de commerce au détail y font la promotion d'équipements agricoles et laitiers, mais aussi de vêtements, jupons, vestons, chapeaux et autres marchandises destinées à la maison. Plus significatif encore, les grandes maisons n'hésitent pas à faire la promotion de leurs services de

¹³⁷ *L'Action catholique*, *l'Événement* et *le Soleil* font une part plus grande aux produits de consommation destinés aux gens des campagnes.

vente par catalogues. Ces derniers, fort populaires dans les milieux ruraux, entraînent de profondes mutations dans les habitudes de consommation des cultivateurs en leur offrant une solution de remplacement aux traditionnels marchands généraux de leur localité. Les campagnes québécoises, au même titre que celles de l'Ontario et du reste du Canada, voient ainsi se multiplier les exemplaires des catalogues Eaton's, Dupuis & Frères, et dans la région de Québec, les catalogues de P.T. Legaré ou encore celui de la maison Paquet¹³⁸. Cette offre de marchandises alimente ainsi les rêves et les désirs de consommation des ruraux, hommes, femmes comme enfants¹³⁹. Dans le cas des familles agricoles de la grande région de Québec, la montée de la consommation se manifeste par des achats plus fréquents chez le marchand général du coin, par l'achat de biens par catalogues mais aussi, en raison de la proximité de Québec, par la fréquentation en personne des magasins à rayons, entre autres ceux des maisons Paquet et P.T. Legaré.

4.8.1 La conquête des consommateurs ruraux

Nous savons encore trop peu de choses sur la consommation des cultivateurs de la grande région de Québec. Nous la supposons relativement importante puisque la maison P.T. Legaré, établie à Québec, spécialisée dans la distribution d'articles destinés principalement aux clients ruraux, connaît une vive croissance au tournant du siècle. Elle permet d'ailleurs à son fondateur d'ouvrir des succursales partout au Québec et même dans le reste du Canada à partir des années

¹³⁸ John Willis, « The Mail Ordering Catalogue: An Achievement in Mass Distribution and Labour » in Claude Bellavance et Pierre Lanthier, *Les territoires de l'entreprise*, Ste-Foy, PUL, 2004: 173-199.

¹³⁹ Timothy Eaton avait d'ailleurs intitulé son premier catalogue en 1884: « the Wishing Book ». David Monod, « Store Wars: Canadian Retailing in Transition, 1919-1939 », PhD Diss (History), University of Toronto, 1988, p.30.

1900. Le succès de la maison Legaré repose justement sur sa stratégie de vente qui met l'accent sur les besoins, les goûts et les valeurs de sa clientèle rurale. D'ailleurs, le catalogue de cette maison conserve une part prépondérante de ses pages à la vente de machineries ou d'outils agricoles¹⁴⁰. La maison P.T. Legaré n'est cependant pas la seule à vouloir s'attirer les faveurs de la clientèle rurale de la grande région de Québec. Zéphirin Paquet, fondateur de la maison Paquet qui domine le marché du commerce de détail de la rue Saint-Joseph à Québec au XIX^e siècle, tente lui aussi de capter ce nouveau pouvoir d'achat chez les ruraux. Sa biographie relate, à cet égard, d'intéressantes stratégies de vente destinées à mieux pénétrer ce segment naissant du marché de consommation.

Fils d'agriculteur de la région de Portneuf, Paquet n'hésite pas à mettre en valeur ses origines agricoles pour gagner la faveur du consommateur rural. Il utilise le « franc parler » des gens de la terre pour s'adresser aux clients des campagnes, ce qui a l'heur de leur plaire, semble-t-il: « [a]ussi, [comme l'explique le biographe de Z. Paquet] venaient-ils nombreux au magasin. Souvent, pendant que la femme fai[.]t les emplettes, M. Paquet ret[.]t l'homme pour causer de chevaux, du bétail, du foin et des récoltes¹⁴¹ ». Son biographe rajoute: « ses bons clients de l'île d'Orléans, comme il les appelait, les cultivateurs de la rive-sud et d'ailleurs étaient, de sa part [Z. Paquet] l'objet d'attentions délicates¹⁴² ». Paquet offre divers cadeaux pour fidéliser cette clientèle rurale aisée et met même en place des techniques de ventes peu orthodoxes. L'une d'elle

¹⁴⁰ Selon Hélène Plourde, 50 % du contenu du catalogue de 1912 porte sur la machinerie ou des outils agricoles. L'autre moitié concerne différents biens destinés à la maison. « P.T. Legaré » décembre 2004. Site consulté le 18 novembre 2009.

<http://www.civilization.ca/cmc/exhibitions/cam/catalog/imges/ip/1226171_imgreful=http://www.civilization.ca>

¹⁴¹ S.n., *Zéphirin Paquet, sa famille, sa vie, son œuvre, Essai de monographie familiale*, Québec, 1927, p. 182. L'auteur est un clerc des écoles chrétiennes qui a voulu garder l'anonymat.

¹⁴² S.n., *Zéphirin Paquet, sa famille, sa vie, son œuvre*, p. 236.

consiste à envoyer des étalons en pension dans les campagnes environnantes: « [l]es cultivateurs qui s'en servaient [raconte le biographe] devaient payer leur dû [sic] au magasin de Québec¹⁴³ », accroissant les chances qu'ils repartent à la maison avec des marchandises achetées.

Si aujourd'hui les stratégies commerciales de Paquet font sourire, elles montrent à quel point la clientèle des campagnes compte aux yeux du plus grand commerçant de vente au détail de Québec. Paquet comprend rapidement qu'il doit gagner la confiance des hommes ruraux. Plus intéressant encore, les stratégies de vente visent le couple. Pour Z. Paquet, mari et femme sont parties intégrantes du processus de consommation. Il établit un climat de confiance avec monsieur pendant que madame « magasine ». Il semble toutefois que l'effort de séduction se concentre davantage sur les hommes alors que les femmes, elles, paraissent déjà acquises au monde de la consommation. D'ailleurs, il semble que Paquet perçoit les fermières comme des consommatrices au même titre que les femmes des villes. Cette perception de leur rôle comme principales « consommatrices » des foyers ruraux renvoie à la représentation du couple rural retrouvée dans les catalogues Paquet.

En effet, la page couverture du catalogue automne-hiver de 1911-1912 montre un couple de paysans revenant des champs¹⁴⁴. Alors que l'homme tient un râteau dans sa main, la fermière empoigne un catalogue Paquet¹⁴⁵. Cette image, comme métaphore du couple rural moderne, illustre bien la redéfinition des rôles « féminin » et « masculin » en cours dans les années 1910 et 1920. Alors que les hommes se consacrent à la production agricole directe (le râteau dans la

¹⁴³ S.n., *Zéphirin Paquet, sa famille, sa vie, son œuvre*, p. 236.

¹⁴⁴ BAnQ-Q, Fonds Paquet-Syndicat, loc.: 7C 025 05-05-003A, P726 S2.

¹⁴⁵ BAnQ-Q, Fonds Paquet-Syndicat, loc.: 7C 025 05-05-003A, P726 S2.

main), les fermières sont présentées à la fois comme productrices (elles reviennent des champs) et comme des consommatrices (catalogue à la main). La fonction productrice n'est cependant pas centrale comme c'est le cas pour l'homme qui tient son râteau. L'outil de la fermière, c'est le catalogue.

4.8.2 Vers une déféminisation complète des activités laitières

Les années 1910 et 1920 s'avèrent donc une époque charnière pour les fermières de la grande région de Québec. De profondes transformations modifient même la façon dont on conçoit leur rôle sur la ferme. Autrefois central dans la production directe, celui-ci devient de moins en moins visible. Même la traite des vaches, traditionnellement réputée dans les sociétés occidentales comme « naturellement » dévolues aux femmes, se déféminise graduellement. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, les articles trouvés dans le *Journal d'Agriculture* les présentent comme une main-d'œuvre mieux adaptée que les hommes à la traite des vaches. Selon le rédacteur du journal: « ...l'homme qui d'habitude, de par ses opérations, est plus rude dans ses mouvements¹⁴⁶ » ne réussit pas à traire aussi bien que « la » femme possédant « une main plus expérimentée et plus douce¹⁴⁷ ».

Toutefois, on remarque que la traite devient une opération progressivement effectuée par des travailleurs des deux sexes au tournant du siècle, précisément au moment où les activités laitières gagnent en importance dans l'économie québécoise. Cette mutation des rôles se répercute dans la désignation même des fermières graduellement appelées « ménagères » dans le

¹⁴⁶ *JA*, vol. 1, n° 5, 1898, p. 76.

¹⁴⁷ *JA*, vol. 1, n° 5, 1898, p. 76.

Journal d'Agriculture. Et le glissement sémantique retrouvé dans les écrits agricoles n'est ni anodin ni fortuit. Il ne fait que traduire la redéfinition du rôle des femmes dans l'agriculture québécoise. Ainsi, en 1904, dans un article intitulé « L'art de traire les vaches », les rédacteurs allèguent que: « [c]e serait faire injure à une ménagère que de lui demander si elle sait traire¹⁴⁸ ». Or, de poursuivre l'article, bien peu de vachers et de vachères y parviennent, nous suggérant ici que cette activité se fait par des personnes des deux sexes. Puis, au fil des ans, la référence féminine s'estompe. Les articles ultérieurs utilisent les termes de « vacher » ou de « trayeur »¹⁴⁹, soit des termes exclusivement masculins pour désigner la personne chargée de la traite des vaches.

La presse agricole en vient progressivement à dénaturer les vaches les représentant comme des machines à fabriquer du lait. Il devient alors « naturel » de l'associer à un processus économique, facilitant ainsi l'identification masculine de la traite. Dans l'ouvrage intitulé *Ce que doit être la machine animale*, Joseph Pasquet¹⁵⁰ explique que l'expression anglaise d'industrie animale

(...) évoque une idée intéressante. Le mot industrie nous fait tout de suite penser à une exploitation bien organisée, dirigée par des ingénieurs, où des machines perfectionnées transforment des matières brutes en produits manufacturés. (...) Les animaux sont des machines, des machines vivantes et complexes, sans doute, mais des machines¹⁵¹.

¹⁴⁸ *JA*, vol. 7, n° 18, 1904, p. 416.

¹⁴⁹ *JA*, vol. 9, n° 5, 1905.

¹⁵⁰ Pasquet est professeur à l'école d'agriculture de Ste-Anne-de-la-Pocatière.

¹⁵¹ Joseph Pasquet, *Ce que doit être la machine animale*, ministère de l'Agriculture, 1917, pp. 3 et 4.

Ce glissement de la production laitière vers l'« industrie laitière » est symptomatique de changements profonds dans la façon de concevoir la nature même de la production du lait. Les vaches, autrefois assimilées à l'univers féminin sur la ferme, sont transformées en machines à fabriquer du lait dont la production a été mécanisée et industrialisée. Le cultivateur, tel l'ingénieur, dirige les opérations nécessaires à l'exploitation des vaches. La personne qui traite les vaches devient donc un opérateur de machine. Cette nouvelle conceptualisation accompagne ainsi une redéfinition des activités laitières avec des valeurs « masculines » légitimant du même coup la présence accrue des hommes dans l'ensemble de la filière du lait, depuis la traite jusqu'aux produits finis.

En 1919, le journal présente la trayeuse mécanique comme une innovation technologique de plus en plus utilisée sur les fermes. L'article mentionne: « [d]es opérations de la ferme, la traite des vaches est une de celles qui sont restées le plus longtemps manuelles; mais, aujourd'hui, en raison de la difficulté de trouver une main-d'œuvre exercée pour l'exécuter, on doit songer à la réaliser mécaniquement¹⁵² ». Et la « mécanisation » de la traite accélérera le processus de déféminisation des activités laitières. L'arrivée de la trayeuse sur les fermes marque donc le passage d'une traite manuelle entre les mains des femmes à une traite mécanisée identifiée à une main-d'œuvre masculine¹⁵³. Les compagnies n'hésitent d'ailleurs pas à montrer des hommes tenant les trayeuses ou encore effectuant la traite. En 1920, la compagnie Hinman annonce dans

¹⁵² *JA*, vol. 23, n° 6, 1919, p. 114.

¹⁵³ Selon Normand Perron, l'utilisation de la trayeuse se généralise graduellement avec l'électrification rurale et la spécialisation plus poussée dans les activités laitières. Nous croyons que les familles de la région de Québec déjà fermement engagées dans la production laitière dans les années 1910 et 1920 se montrent réceptives à un tel équipement. Soulignons qu'en 1931, déjà 16 % de toutes les fermes du comté de Portneuf en sont équipées. Normand Perron, *L'État et le changement agricole dans Charlevoix, 1850-1950*, Ste-Foy, PUL, 2003, p.198.

les pages du *Journal d'Agriculture* sa trayeuse mécanique à l'aide d'une image présentant un robuste jeune homme tenant la trayeuse mécanique à la main où on peut y lire: « *Le fils du cultivateur dit; (sic) Montrez-moi les vaches*¹⁵⁴ » (Figure 4-5). On vante l'appareil pour la main-d'œuvre masculine qu'il économise: [u]ne Hinman fait le travail de trois bons hommes...¹⁵⁵ ».

¹⁵⁴ *JA*, vol. 23, n° 9, 1920. L'italique et le gras sont tel quel.

¹⁵⁵ *JA*, vol. 23, n° 9, 1920. Bien qu'on mentionne qu'un « garçonnet » ou une « fillette » peuvent la faire fonctionner, la référence à la « fillette » sert principalement à accentuer la facilité d'utilisation.

Figure 4-5 Annonce de la trayeuse *Hinman*

*Le fils du
cultivateur dit ;
"Montrez-moi
les vaches"*



**"Hinmanisez"
votre lalterie**

Écoutez la carte! Les méthodes modernes
sont payées.

La machine-fusée sur la forme des
lattes ou qu'on les plus cher qu'on trouve
et la traite des vaches est le travail
long, dur et fatigant qui prend un temps
précieux.

Une Hinman fait le travail de trois bons
hommes et se paie en moins d'un an, et on
surpasse en Canada pour la faire fonctionner.

Prix de 12,000 cultivateurs-fusées on peut
obtenir des cartes de toutes les autres qu'on
on achète une.

Faites venir en voir la brochure gratuite
toute sur la traite des vaches.

HINMAN
CANADA
STANDARD MILK
LE HINMAN MILK CO. LTD.

Source: *JA*, vol. 23, n° 9, 1920.

De son côté, la compagnie De Laval avance dans une publicité de 1923 que sa trayeuse mécanique offre « l'économie d'un homme ou plus; (...) que la traite peut être faite par des jeunes garçons ou des hommes plus âgés (...) [et surtout] que les femmes n'ont pas à se déranger pour venir donner un coup de main (...)»¹⁵⁶. La modernité de la trayeuse mécanique suggère le retrait complet des femmes des activités laitières. La publicité retrouvée dans les pages du *Journal d'Agriculture* à partir des années 1920 accentue ainsi le caractère masculin pour ne pas dire « viril » des activités laitières, incluant la traite des vaches (Figure 4-6 et Figure 4-7). Les femmes y sont graduellement marginalisées sinon exclues au profit d'un nouveau modèle domestique.

¹⁵⁶ *JA*, 26, n° 16, 1923.

Figure 4-6 Annonce de la trayeuse mécanique De Laval

LE JOURNAL D'AGRICULTURE



Un meilleur système de traite

DEPUIS longtemps la compagnie De Laval considère qu'il n'y avait pas plus de raison de traiter les vaches à la main que de faire les récoltes à bras d'homme. Mais la vérité est que l'homme n'était pas spécialement un problème de mécanique. Une bonne trayeuse mécanique devait travailler en harmonie avec l'organisme même de la vache.

Après de nombreuses années de recherches et d'essais et quatre ans d'usage, la Trayeuse De Laval a prouvé qu'elle était la meilleure.

Aujourd'hui, avec qui comprend la De Laval, et ce sans hésiter, sans aucun doute à dire que sans aucun doute elle leur épargne du temps et des soucis mais qu'elle augmente la production.

La De Laval vous fait rendre plus de profit de vos produits laitiers et le travail est plus agréable. Demandez plus amples détails.

THE DE LAVAL COMPANY, Ltd.

MONTREAL PETERBORO WINNIPEG
KIMBERTON VANCOUVER

14,000 propriétaires et agents vendent par tout l'Amérique.

**Tôt ou tard vous emploierez une Ecrémeuse
ou une Trayeuse**

De Laval

Source: JA, vol. 24, n° 8, 1921.

Les fermières québécoises suivent donc le courant nord-américain qui les confine de plus en plus à un rôle domestique centré sur la maison et l'éducation des enfants. Certes, elles continuent de préparer des produits domestiques comme le beurre, des confitures ou des conserves. Ce travail devient cependant socialement et économiquement invisible puisqu'il s'assimile progressivement à la tenue de maison. Plusieurs se rendent toujours à l'étable pour traire les vaches. Ces fermières ne perçoivent cependant plus cette tâche comme faisant vraiment partie de leur « travail »; elles ne font que « donner un coup de main » aux hommes de la famille. Leur « vrai » travail est de rester à la maison à s'occuper des enfants. Cette transformation est présentée comme une grande avancée pour les femmes. Le rédacteur du *Journal d'Agriculture* écrit en ces termes:

Il y a une trentaine d'années à peine, nos fermières accomplissaient encore une assez large part des travaux des champs. Depuis lors, grâce au perfectionnement des machines aratoires, la moissonneuse a remplacé les faucilles, etc., et nos ménagères ont été très heureuses de s'instruire et de limiter leur attention aux soins du ménage, à la direction de la basse-cour et à l'entretien du jardin potager. Ce n'est d'ailleurs que depuis ce changement dans la sphère d'activité de la fermière que l'importance de son rôle a commencé à être connue et appréciée [sic]¹⁵⁷.

À partir des années 1910 et 1920, la « reconnaissance » et « l'appréciation » du travail des fermières passe donc par la « domesticité ». Même les annonces publiées dans les journaux agricoles comme le *Journal d'Agriculture* ne les représentent plus comme des productrices agricoles mais davantage comme des *ménagères* accomplies, dédiées aux soins de la famille (Figure 4-8).

¹⁵⁷ JA, vol. 24, n° 7, 1921, p.128.

Figure 4-8 Publicité des Poêles Perfection

L'AGRICULTURE **V**


Le DÎNER est PRÊT!



... Repas
TOUJOURS
à temps!

La plupart des hommes sont de mauvaise humeur si les repas ne sont pas servis à temps. Mais vous pourrez **TOUJOURS** avoir les repas prêts à la minute si vous vous servez d'un poêle à l'huile "Perfection"! Simplement allumez le brûleur et vous avez de la chaleur. — Aussi rapide que le gaz, plus rapide que l'électricité, et beaucoup plus rapide que le charbon ou le bois.

Et si propre! Pas de saie pour nettoyer vos casseroles et marmites. Pour l'homme, pas de bois à fendre et à apporter à tout moment.



Voyez les nouveaux modèles 1929! Ils en valent la peine. Très jolis, apparence solide, donnant pleine valeur pour le prix. En toutes dimensions! Prix populaires de \$3.00 à \$22.00.

Poêles à l'huile **PERFECTION**

Adressez le coupon AUJOURD'HUI.

Dépt. 244, General Steel Works Limited, Montréal.

Vous m'envoyez votre brochure gratuite sur les poêles à l'huile Perfection, ainsi le nom du marchand le plus rapproché qui les vend.

Nom.....

Adresse.....

UN BON PLACEMENT

Source: JA, vol. 32, 1929.

Elles conservent néanmoins quelques activités productives directes dans l'économie agricole, mais ces dernières restent périphériques à l'économie de la ferme familiale. Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si les « soins du ménage » sont énoncés au haut de la liste des tâches des femmes rurales. Selon le rédacteur du *Journal d'Agriculture*, les fermières sont « heureuses » de cette réduction de leur champ d'activité. L'auteur de l'article poursuit en citant le ministre fédéral de l'agriculture de l'époque, selon lequel « le point central du travail de la ferme [pour les femmes] ne se trouve pas dans les étables ou dans les champs, mais entre les quatre murs du home¹⁵⁸ ».

Ce discours prescriptif retrouvé dans la presse agricole s'ajoute aux nouvelles références culturelles relayées par la publicité. Tous deux participent à une modification de la perception des fermières avec l'adoption de valeurs et de comportements domestiques davantage associés au modèle de la « *ménagère rurale* ». Le degré de pénétration et d'intériorisation de ce modèle « féminin » pour les femmes rurales dépend de la capacité des familles de compenser par une main-d'œuvre masculine le retrait des mères et des filles des activités productives sur la ferme. Les familles les plus aisées et souvent celles davantage intégrées à l'économie de marché y parviennent plus rapidement, conférant à ce modèle les signes distinctifs d'une réussite économique et sociale. Ce modèle de rôles « masculin » et « féminin » traduit de plus en plus un mode d'organisation familiale auquel aspirent nombre de fermières québécoises, même celles qui résident sur les fermes du séminaire de Québec.

¹⁵⁸ *JA*, vol. 24, n° 7, janvier 1921, p. 128.

Le séminaire, à l'instar du clergé catholique dans son ensemble, a toujours adopté une position traditionaliste à l'égard des femmes de ses fermiers. Les contrats passés entre le séminaire et ses fermiers embauchent explicitement un couple où l'homme s'engage en son nom et en celui de sa femme à travailler pour le séminaire¹⁵⁹. Le travail repose donc sur toute la famille, incluant le père, la mère et leurs enfants. Si les tâches des hommes sont généralement spécifiées de façon relativement précise¹⁶⁰, celles attendues de leur femme restent vagues¹⁶¹. Elles demeurent sous l'autorité du mari qui est seul redevable devant le séminaire. Aussi, le séminaire verse-t-il un salaire annuel au fermier pour lui et sa femme.

Les archives ont laissé peu de traces des femmes des fermiers¹⁶². Elles semblent plutôt considérées comme des domestiques, de préférence pieuses et soumises. D'ailleurs, au moment

¹⁵⁹ ASQ, Séminaire 571, n° 3. Cette formulation est usuelle et se retrouve dans à peu près tous les baux signés entre le séminaire et ses fermiers au moins jusqu'aux années 1930. Voir aussi ASQ, Sém. 325 n° 109; 562 n° 16; 561 n° 23; 572 n° 11, 11b et 11d; 561 n° 19; 561 n° 20; 562 n° 17 et autres.

¹⁶⁰ Ils « s'obligent à cultiver, exploiter, gérer, administrer et faire valoir conformément aux instructions qu'ils recevront et pour le plus grand avantage du séminaire, d'entretenir les bâtiments, comme aussi de bâtir de nouveaux bâtiments, de réparer les clôtures que le font les cultivateurs de première classe. » ASQ, Sém. 325 n° 109.

¹⁶¹ Les fermiers de la Petite Ferme et de la ferme Maizerets ont ces spécifications concernant le travail des femmes: « s'oblige encore le dit V. pour sa femme, à entretenir dans un état de propreté convenable toute la maison ainsi que les dépendances, comme aussi toutes(sic) les ustensiles de cuisine, etc, etc, qui servent aux communautés du séminaire. » Ces fermes reçoivent des séminaristes et des étudiants, principalement l'été. ASQ, Séminaire 561 n° 15 1879.

¹⁶² On sait que le séminaire organise un souper soulignant le travail de tous les fermiers à son emploi et qu'au cours de cette rencontre annuelle, ce sont encore les fermières qui cuisinent et effectuent le service sans qu'elles ne soient jamais invitées à se joindre aux réjouissances. Des rares lettres écrites par les fermiers, certaines témoignent d'une réelle affection et considération pour leur épouse. À titre d'exemple, le fermier de la Petite Ferme ajoute au bas d'un rapport d'activités une note où il ne peut contenir sa joie d'annoncer la naissance d'un nouvel enfant. Le fermier prend bien soin de décrire la santé de sa femme qui se porte bien. Un autre fermier inquiet et grandement affecté par l'état psychique de son épouse écrit au séminaire qu'il démissionne puisque sa femme lui semble malheureuse sur la ferme du séminaire.

où le procureur du séminaire s'apprête à embaucher un nouveau couple, on souligne, comme aspect positif de la candidature que: « [la fermière] a été servante (...) pendant plusieurs années et (...) [qu'elle] possède toutes les qualités d'une bonne femme de ménage. Tous les deux sont de bons chrétiens et font leurs devoirs religieux régulièrement¹⁶³ ». Les relevés de dépenses des fermes montrent, par ailleurs, l'emploi de quelques femmes payées habituellement la moitié du salaire des hommes engagés¹⁶⁴. Ainsi, cette main-d'œuvre féminine, bien que présente et essentielle au bon fonctionnement des fermes du séminaire, passe plutôt inaperçue jusqu'aux années 1920.

À partir des années 1920 et 1930, les lettres et correspondances entre les procureurs du séminaire et ses fermiers montrent de plus en plus de tension au sujet du travail féminin sur ses fermes. De toute évidence, certaines fermières n'acceptent plus aussi docilement qu'auparavant leur charge de travail. Nous savons que le séminaire rémunère les enfants des fermiers en âge de travailler à temps plein sur la ferme. Les quatre filles du fermier B. récemment installées sur une des fermes du séminaire lui réclament donc des gages. Le procureur du séminaire acquiesce en leur versant la moitié de la rémunération consentie à leurs frères.

Toutefois, dans le dur contexte des années 1930, le séminaire cherche à compresser ses dépenses. En 1934, dans une lettre adressée au fermier B., le procureur explique que le séminaire « a dû couper les salaires des professeurs de l'université et qu'il doit [également] le faire sur les

¹⁶³ ASQ, Séminaire 561 n° 15 1879. Feuilles volantes.

¹⁶⁴ ASQ Séminaire 141, n° 20d et Séminaire 325, n° 145-150.

fermes¹⁶⁵ ». Il s'avoue surpris que le fermier ait réduit la rémunération des engagés, mais pas celui de ses fils. Il révisé donc lui-même à la baisse le salaire des garçons du fermier B.

Quant aux filles, c'est une question très délicate [écrit-il]. Elles sont toutes d'excellentes jeunes filles, mais il ne ment pas dans la tête [ne me vient pas à l'esprit] que la mère et deux filles l'hiver dernier auraient pas été capable(sic) de faire la besogne du Séminaire sans se ruiner [s'épuiser], soigner les poules, tenir les livres et faire la cuisine pour une dizaine d'hommes. Je ne comprends pas ce que c'est que de tenir maison, mais je me demande s'il y a de l'ouvrage pour justifier un salaire pour six femmes... À l'extérieur, il faut un gérant pour distribuer l'ouvrage et voir à ce que les hommes le fassent, mais je ne crois pas que ce soit nécessaire à l'intérieur¹⁶⁶.

Le procureur demande donc au fermier B. de lui décrire en quoi consiste la « besogne » de chacune afin de justifier leurs gages. Nous n'avons pas retrouvé de suites immédiates à cette correspondance, sauf que quelques temps après, les salaires des filles sont coupés.

Dès lors, le « torchon » brûle entre les membres féminins de la famille du fermier B. et le séminaire. Dans une lettre écrite plus tard, le procureur mentionne au fermier:

Chaque fois que je demande quelque chose qui ne plaît pas aux dames B., on me répond si vous n'êtes pas content mettez en d'autres à ma place. La semaine dernière cela m'a été dit par Madame B. et par Mademoiselle F. [votre fille]. (...) Demandez vous bien [Monsieur B.] si beaucoup d'employeurs endureraient de semblables réponses aussi longtemps que je les ai endurées¹⁶⁷.

¹⁶⁵ ASQ, Séminaire 570 n° 6, Lettre du séminaire à D.B., 7 mai 1934.

¹⁶⁶ ASQ, Séminaire 570 n° 6, Lettre du séminaire à D.B., 7 mai 1934.

¹⁶⁷ Nous avons laissé le texte tel quel sans le corriger. ASQ, Séminaire 570 n° 6, Lettre du séminaire à D.B., 22 novembre 1936.

Dans cette missive, le procureur condamne l'attitude des femmes de la famille qui expriment ouvertement leur insatisfaction. Le procureur, habitué d'incarner une autorité morale et religieuse imposant crainte et respect auprès des fermiers, est plutôt contrarié de l'attitude des membres féminins de la famille B.

À peine deux années plus tard, une autre missive entre le fermier B. et le procureur expose plus explicitement le cœur du problème. Le procureur commence sa lettre:

Je vous écris que je ne suis pas du tout satisfait du personnel de la (...) ferme [que vous dirigez], surtout du personnel féminin. Vous oubliez trop facilement que ça prend 6 femmes pour faire ce qui se fait ailleurs par deux et au plus trois.

J'ai connu la ... ferme avec [nom du fermier] le père et le fils [1885-1908; 1908-1916]. Du temps du fils, il y avait eu jamais[sic] plus d'une servante avec la fermière. *Du temps du père il y avait ses deux filles et celles-ci allaient traire les vaches avec leur mère. Les temps sont changés, on ne demande plus aux filles d'aller traire les vaches.* La maison est mieux entretenue, mais il [n']y a plus de fanaux ni de lampes à laver et il n'y a plus de pain à cuire comme cela se faisait autrefois. Du temps de [nom du fermier travaillant entre 1918-1927] il n'y avait qu'une seule fille engagée et encore il y avait des petits enfants. (...)

La ... ferme est la seule maison où les filles engagées et payées par le séminaire s'engagent une servante pour les servir... pas de servante et vous souvenir de temps à autres que tout votre temps appartient au Séminaire qui vous paie pour¹⁶⁸.

Comme le laisse voir cette lettre, les tâches des fermières se sont transformées au cours des années. Le procureur note, avec une nostalgie à peine contenue, le contraste entre le travail effectué par les fermières d'autrefois et celui des fermières des années 1930. Il semble clair, selon

¹⁶⁸ ASQ, Séminaire 570 n° 6, lettre du 28 mars 1938. Nous avons enlevé les noms des fermiers de même que le nom de la ferme afin de préserver l'anonymat des familles. L'italique est de nous.

la lettre du procureur, que la traite des vaches faisait partie des tâches revenant *de facto* à la mère et aux filles du fermier au tournant du siècle dernier. Toutefois, dans les années 1930, les membres féminins ne semblent plus la concevoir comme en faisant partie. La mère et les filles se consacrent davantage au travail domestique, à l'intérieur de la maison, et non plus, comme autrefois, à la production sur la ferme.

Une autre facette du conflit concerne le statut de ces femmes et la nature de leur travail. Elles réclament une domestique alors que le procureur les considère comme des servantes de ferme. Tout porte à croire que les femmes de la famille B. rejettent ce rôle et se perçoivent, à l'instar de plusieurs épouses d'agriculteurs de l'époque, comme des « ménagères » modernes n'effectuant plus de travail physique sur la ferme¹⁶⁹. Il semble que les membres féminins de la famille B. ont assimilé des valeurs du modèle des « ménagères rurales » qui s'imposent graduellement dans les campagnes québécoises. La perception de ce qu'elles sont et de ce qu'elles doivent effectuer heurte de plein fouet un procureur « dépassé » par les événements et par les mutations culturelles rencontrées chez les femmes rurales. Le cas des femmes de la famille B. montre que derrière la réduction de leurs activités productives sur la ferme s'exprime une individualité qui cherche à davantage s'affirmer et qui pousse les femmes à manifester ouvertement leur insatisfaction relativement au travail que l'on en attend.

¹⁶⁹ Elles se distinguent de leurs sœurs des villes que par l'ajout des tâches associées au poulailler et au jardin potager.

* * *

La transition en cours affecte un grand nombre de fermières qui ne restent pas en marge des mouvements sociaux et culturels qui marquent la société québécoise au XX^e siècle. Un demi-siècle de changements a apporté de profondes transformations pour ces femmes et leurs maris. Sur plusieurs aspects et certainement les plus importants, les fermières de l'entre-deux-guerres apparaissent bien différentes de leurs aînées du dernier tiers du XIX^e siècle. En recentrant l'analyse sur l'expérience des femmes et de leurs familles, nous avons pu observer une société rurale en mouvement qui adapte et négocie ces transformations socioculturelles. Dans quelques années, l'arrivée de la radio, de l'automobile et de l'électricité accéléreront ces transformations et intégreront encore un peu plus cette société rurale à l'économie et la société globales.

CONCLUSION

Nous avons montré qu'entre 1870 et 1930, les campagnes ceinturant Québec et Lévis connaissent de profondes mutations. En concentrant notre analyse sur la filière du lait, une production traditionnellement associée aux femmes, nous tentions de lever le voile sur cette dimension de leur passé afin de combler ce champ de l'historiographie québécoise encore peu exploré. De façon plus globale, nous cherchions à mieux cerner ces activités économiques féminines au cœur même des transformations de l'agriculture québécoise. Ces questions nous ont amenée à vouloir mieux comprendre comment ces familles rurales s'adaptent aux nouvelles réalités d'un marché urbain en pleine croissance. En effet, à partir de la deuxième moitié du XIX^e siècle, l'augmentation des populations villageoises et urbaines stimule la commercialisation du beurre, et dans une certaine mesure du fromage domestique, chez un nombre significatif de fermières de la région de Québec. Cette production accrue pour le marché se traduit à la ferme par l'importance grandissante de la laiterie où les membres de la famille passent de plus en plus de temps à préparer un produit voué au marché.

En nous concentrant sur les familles les plus productives de la région, nous avons tenté d'éclairer leurs dynamiques internes. Cette approche plus microéconomique, peu utilisée dans l'historiographie rurale québécoise, nous a permis de mieux aborder les rapports de genre en leur sein.

L'analyse de la composition de la main-d'œuvre familiale montre toute l'importance du travail des enfants dans ces familles qui se livrent à une production commerciale de beurre domestique. Leur production atteint habituellement des sommets au moment où les enfants sont en âge de seconder leurs parents à temps plein. Toutefois, ces capacités productives suivent le processus d'accumulation de la ferme familiale et non le cycle de vie des fermières responsables de la production du beurre domestique. La conséquence en est que ces femmes se retrouvent souvent au faite de leurs activités productives à la toute fin de leur cycle de fécondité, soit au début de la quarantaine, alors que leur charge familiale est la plus lourde.

Les activités liées à la fabrication de beurre, aussi rentables soient-elles, n'échappent pas à la logique de la reproduction sociale de la paysannerie toujours bien vivante en 1870. Il semble que les filles qui participent activement au processus d'accumulation des familles reçoivent bien peu des profits tirés de la vente du beurre domestique. Cette inégalité dans le partage du patrimoine familial en faveur des garçons n'est pas nouvelle et s'inscrit dans les traditions successorales de la société paysanne. La part croissante prise par les productions féminines dans les revenus de la famille n'y change rien et pose même avec plus d'acuité la question des inégalités entre frères et sœurs.

La reproduction familiale n'entrave cependant pas la volonté de ces familles de tisser des liens serrés avec le marché. Aussi, s'adonnent-elles à une agriculture diversifiée qui n'emprunte pas encore la voie de la spécialisation agricole. Ce « refus » de se spécialiser en 1870 ne devrait pas être perçu comme un blocage ou encore une volonté délibérée de freiner leur intégration à une économie capitaliste puisqu'elles sont nombreuses à mener plusieurs productions commerciales de front. Elles semblent plutôt diversifier l'offre afin de se protéger des aléas d'un

marché urbain encore incertain et d'une production agricole toujours tributaire d'une nature capricieuse et quelques fois sans merci. La « pluriactivité » de plusieurs familles avec des productions beurrières commerciales correspond à un idéal d'exploitation agricole, bien décrit dans l'historiographie, qui consiste à vendre le plus d'excédents pour le marché et d'y réduire au minimum ses achats. Cet idéal semble toujours profondément ancré dans la culture paysanne de la région de Québec en cette fin du XIX^e siècle.

Ce dernier aspect nous ramène au rôle des fermières et de leurs filles à la fois responsables de petites productions tournées vers l'autoconsommation et de l'intensification des activités beurrières. Afin de mieux saisir leurs liens au marché, nous avons tenté de mieux cerner les circuits d'échange utilisés par ces familles pour écouler leur production domestique.

Notre étude montre que les échanges marchands auquel participe le milieu rural sont fortement marqués par la dialectique du genre. Dans le cas des marchés publics de Québec, la vente du beurre s'effectue toujours par les fermières elles-mêmes. Encore dans les années 1860-1870, hommes et femmes évoluent très souvent dans des aires d'échanges marchands économiquement hiérarchisées et souvent séparées. Les fermières profitent de cette situation et perçoivent directement les revenus de « leur » beurre.

La commercialisation des productions des fermières évolue rapidement dans les années 1880 avec les regrattiers qui se mettent à la revente du beurre « frais ». Ces derniers viennent bousculer les anciens codes culturels associés au genre des productions sur la ferme en amenant des hommes (en dehors de la famille) à commercialiser directement une production féminine. Ils ne sont probablement pas les premiers, quelques épiciers les ont vraisemblablement devancés dans cette activité de revente. Les dernières décennies du XIX^e siècle annoncent néanmoins une

profonde transformation de ces anciens codes culturels avec une plus grande libéralisation des activités de la revente des denrées alimentaires. Cette plus grande « liberté » de marché profite davantage aux hommes qui occupent bien fermement les créneaux de revente des denrées alimentaires.

Le tournant du siècle dernier entraîne ainsi une restructuration importante des canaux de la commercialisation des denrées alimentaires. Québec ferme et démolit la majorité de ses marchés publics entre 1905 et 1915 pour n'en laisser que deux en fonction. Pour les fermières de la région, la disparition des marchés publics signifie la rupture d'un lien direct avec les consommateurs, les épiciers et les marchands de gros prenant le relais.

Les informations relatives à ces joueurs incontournables de la distribution et de la commercialisation des denrées alimentaires restent malheureusement parcellaires. L'examen des archives de l'épicier Grenier nous a cependant permis de constater qu'on pouvait y trouver une précieuse information sur les produits fermiers vendus aux consommateurs urbains. D'autres recherches restent à faire, notamment dans les archives judiciaires sur les faillites d'entreprises qui pourraient assurément nous aider à mieux connaître ces intermédiaires économiques qui jouent un rôle central dans les échanges entre villes et campagnes. Ces études permettraient de mieux cerner la géographie de l'approvisionnement urbain.

En incluant les groupes anglophones de la région de Québec dans notre étude, nous avons cherché à éclairer l'histoire de cette petite communauté sous-étudiée dans son contexte rural. Notre recherche montre qu'il n'y a pas de particularités ethniques marquées dans l'orientation commerciale de la production domestique de beurre. Les cultivateurs anglophones et francophones de la région se comportent de façon très similaire. Il en va tout autrement du

fromage qui révèle d'importantes assises ethniques qui en conditionnent la production et la commercialisation. En fait, les familles anglophones des Cantons de l'Est et celles du reste du Québec se situent dans des marchés du fromage domestique parallèles, l'un, international, l'autre, local.

En effet, le Québec du XIX^e siècle présente deux grandes traditions de fabrication, l'une de souche française et l'autre de filiation britannique. Alors qu'on constate une érosion importante des traditions de fabrication du côté des francophones du Québec, les fermières d'origine anglo-américaine des Cantons de l'Est bénéficient d'ouvertures importantes pour écouler leur fromage de type « anglais » sur les marchés américain et britannique. Les grands marchands du Nord-Est américain ont vraisemblablement suivi les familles dans ce processus d'extension de l'écoumène et auraient « naturellement » intégré la production de fromage des fermières dans les réseaux commerciaux américains jusqu'aux années 1860. Cette brève incursion dans les Cantons de l'Est suggère un héritage américain important dans l'implantation des activités laitières au Québec.

Par ailleurs, l'absence d'une production de fromage par les familles d'origines anglo-écossaise et irlandaise de la grande région de Québec nous conduit à penser que l'ethnicité et la présence d'un solide marché régional et international ne constituent pas des facteurs suffisants pour expliquer l'émergence d'une production commerciale de fromage domestique au XIX^e siècle. Il appert ici qu'un des aspects clés pourrait reposer sur la mise sur pied d'un réseau de commercialisation entre les mains de marchands aguerris et bien arrimés aux grandes maisons d'exportation. C'est d'ailleurs moins l'ethnicité que les traditions familiales et surtout le réseau

de commercialisation qui pourraient expliquer la singularité des Cantons de l'Est dans l'expérience québécoise.

Confinés au marché intérieur québécois, les producteurs francophones de fromage domestique voient donc la demande plafonner et même, de façon générale, décroître dans la deuxième moitié du XIX^e siècle. Le cas du fromage « raffiné » de l'île d'Orléans constitue toutefois une exception à cette lourde tendance. Notre recherche montre que les familles fromagères de l'île se concentrent dans la localité de Saint-Pierre où la production quintuple entre 1851 et 1891. L'étude de ce cas d'exception, avec son nombre limité de familles adonnées à une production commerciale, permet d'analyser plus en profondeur la nature des liens qui les unit au marché afin de mieux comprendre comment ce dernier vient infléchir leurs choix.

La production du « raffiné » met grandement à contribution des maisonnées de type multifamilial ou intergénérationnel avec leurs jeunes adultes en surnombre. L'insularité et l'absence de nouvelles terres faciles d'accès et à faibles coûts y compliquent l'établissement des fils, au point d'inciter les familles à contrôler la sexualité de leurs enfants en retardant l'âge au mariage. Ainsi, plusieurs d'entre elles allongent leurs années de service gratuit afin d'accumuler suffisamment de ressources en vue d'établir les fils. Ce contrôle touche particulièrement les filles, dont les activités productives s'avèrent essentielles à l'économie de la ferme familiale.

Alors que le célibat allongé est la plupart du temps temporaire pour les fils, il devient souvent un état permanent pour les filles. Bien qu'il ne s'agisse pas ici d'une stratégie parentale délibérée, force est de constater que le célibat allongé, voire définitif, d'une des sœurs du donataire confère d'indéniables avantages dont celui de stabiliser, sinon d'assurer pour une autre génération, la main-d'œuvre nécessaire à la fabrication du « raffiné ».

Dans un contexte de montée de la commercialisation des productions domestiques au XIX^e siècle, les « vieilles filles » ne sont plus perçues comme un poids ou comme une source d'inquiétude pour la famille. Bien au contraire, elles sont les détentrices de savoir-faire indispensables et constituent une main-d'œuvre expérimentée, stable et fiable sans les contraintes biologiques des femmes mariées. Les familles ont tout avantage à les garder dans le giron, ce qui pourrait expliquer pourquoi plusieurs ne le quittent d'ailleurs jamais. Ces « vieilles filles » sont fort utiles à leur famille. Elles ont assurément constitué un rouage important dans la lente transition vers une agriculture davantage capitalisée.

Il semble que les familles qui commercialisent activement le « raffiné » ont également recours à une autre stratégie afin de remédier au départ trop « hâtif » de leurs filles. Sans pouvoir conclure à l'existence formelle d'alliances matrimoniales entre grandes familles productrices de « raffiné », nous constatons une forme d'endogamie chez celles-ci. Le destin des filles comporte ainsi des enjeux économiques de taille que plusieurs familles semblent avoir bien saisis.

D'autres études devront approfondir ces aspects cruciaux de la reproduction sociale de la paysannerie. Il faut en effet mieux appréhender ce marché matrimonial en milieu rural et porter une attention particulière à l'évolution des valeurs qui guident le choix des conjoints. Retrouve-t-on une plus grande propension à l'endogamie dans les familles dont les revenus proviennent en bonne partie des productions « féminines »? Nous espérons que d'autres études viendront nous aider à mieux comprendre le choix des conjoints en milieu rural et l'influence du marché sur cette décision.

À Saint-Pierre, la hausse marquée de la commercialisation de la production domestique du « raffiné » n'a pas engendré les mêmes effets « émancipateurs » qu'on a pu observer dans le

nord-est des États-Unis. Loin d'atténuer la culture patriarcale qui imprègne cette société rurale, la commercialisation du « raffiné » semble la renforcer, les familles étant enclines à exercer davantage de contrôle sur la force de travail et la sexualité de leurs filles. Loin d'émanciper, la participation accrue au marché du « raffiné » s'est traduite par une perte d'autonomie et un renforcement de l'emprise des valeurs patriarcales sur leur destin.

De façon générale, les effets du marché ne sont pas les mêmes pour les familles qui commercialisent le beurre et le fromage. Pourquoi cette différence? Nous proposons ici quelques hypothèses. Selon notre examen de la situation prévalant à Saint-Pierre, il appert que le contexte de terroir fermé dans lequel s'effectue la reproduction sociale de la paysannerie y joue un rôle important. De plus, la commercialisation effectuée par les fermières elles-mêmes semble avoir entraîné davantage d'effets « émancipateurs » pour elles. Dans le cas du « raffiné », cette tâche revient plutôt aux membres masculins de la famille. Cette situation a probablement coupé les fermières non seulement des revenus, mais aussi de l'appréciation et la reconnaissance des consommateurs de Québec pour leur production. Aussi, on peut penser que les techniques de fabrication du fromage, beaucoup plus complexes que celles de la fabrication du beurre, y jouent un rôle prépondérant. Ainsi, les étapes de fabrication du fromage ne peuvent pas être laissées à de jeunes mains adolescentes, comme c'est le cas pour le beurre. Dans cette production, les filles qui quittent pour se marier sont rapidement remplacées par de plus jeunes qui, à leur tour, apprennent les rudiments de la fabrication, sans que cela n'en affecte trop la qualité puisque la mère veille toujours aux opérations les plus importantes. La confection du fromage est plus complexe. Elle requiert davantage de maîtrise et de jugement à toutes les étapes de la fabrication qui ne peuvent, finalement, être laissées à des mains inexpérimentées. On considère d'ailleurs aujourd'hui la maîtrise de ces techniques comme un « art » qui demande savoir, expertise et doigté, que l'on

reconnaît d'emblée à l'artisan fromager qui, depuis quelques décennies, lui en a redonné toutes ses lettres de noblesse. Au tournant du siècle dernier, ce savoir « féminin » ne jouit pas de cette notoriété ni de cette reconnaissance et pose même de plus en plus problème.

Les familles des Cantons de l'Est qui commercialisent du fromage domestique de type « anglais » semblent vivre les mêmes tensions que celles de Saint-Pierre et sont vraisemblablement confrontées aux mêmes difficultés liées à la matrilinearité du mode de transmission des savoirs de fabrication. Dans les deux cas, les enjeux tournent autour de la stabilité de la main-d'œuvre féminine. Tant que la production fromagère demeure un revenu d'appoint, ce mode de transmission des savoirs n'engendre aucun conflit potentiel. Mais dès que les familles la commercialisent à un plus haut niveau, il leur faut faire des investissements plus importants dans les moyens de production. Elles cherchent donc à maintenir la pérennité des savoir-faire en leur sein.

En analysant la nature matrilineaire des savoir-faire et ses liens avec la capitalisation de l'agriculture, l'étude du cas québécois apporte sa pierre à la construction d'une historiographie internationale portant sur les processus de déféminisation de l'agriculture. Notre étude montre que le mode de transmission matrilineaire entre en conflit avec une capitalisation accrue de l'agriculture qui s'effectue principalement dans les activités de la ferme traditionnellement réservées aux hommes. Comment concilier l'exogamie des savoir-faire féminins avec la capitalisation accrue des activités laitières qui survient le plus souvent dans les productions « masculines » de la ferme ? Les familles de Saint-Pierre semblent y parvenir en contrôlant la sexualité ou le choix des conjoints de leurs enfants. Pour les familles des Cantons de l'Est, la solution pour régler des tensions familiales engendrées par une capitalisation accrue dans les

moyens de production semble passer par la masculinisation de ces productions avec, très souvent, leur transfert dans les fabriques.

Les fabriques s'implantent rapidement au Québec et couvrent l'ensemble du territoire de petites entreprises vouées à la transformation du lait en fromage ou en beurre pour les marchés internationaux et régionaux. Notre recherche montre que les premières « fabriques » québécoises engagent des femmes dans leur phase initiale de démarrage. Toutefois, à partir des années 1880 et 1890, la plupart délaissent la main-d'œuvre féminine dans leurs installations et privilégient des travailleurs masculins.

La déféminisation s'exprime, dans un premier temps, dans la représentation de la fabrique comme espace de production. Initialement présentée comme un milieu neutre où hommes et femmes partagent l'aire de travail, la fabrique est rapidement identifiée à un lieu « industriel » et « mécanisé », socialement et culturellement construit comme « masculin ». Aussi, le milieu des fabriques de même que la nature des tâches et des fonctions du fabricant incluent des aspects sociaux et culturels perçus à l'époque comme incompatibles avec la « nature » féminine. Bien que les gestes nécessaires à la production du fromage et du beurre en fabrique soient à peu près les mêmes que ceux effectués par les fermières dans leurs laiteries, l'expérience de ces dernières est comprise comme inutile et non pertinente dans le contexte « mécanisé » de la fabrique.

Dans un deuxième temps, le savoir traditionnel des fermières dans la transformation laitière, pourtant fort apprécié dans la phase de démarrage des fabriques, subit le même sort. D'ailleurs, la production en fabrique entraîne un déplacement rapide des modes de transmissions matrilineaires des savoirs hors du contrôle traditionnel des femmes. Les problèmes de formation des fabricants forcent le gouvernement à se substituer aux anciens modes de transmission en

fondant l'École de laiterie de Saint-Hyacinthe. Cette institution centralise et uniformise la diffusion des connaissances relatives à la fabrication du beurre et du fromage et accélère ainsi le processus de masculinisation, puisque les femmes ne s'y inscrivent pas. L'obligation, à partir de 1912, de posséder une certification de l'École de laiterie pour détenir le droit de fabriquer rend l'accession des femmes à cette profession presque impossible. Les années 1910 marquent donc une masculinisation massive de la transformation en fabrique.

Le beurre que les fermières destinent au marché subit les contrecoups de la production en fabrique. Elles réaliseront que leur production est systématiquement dépréciée comparativement à celle des beurreries. Même à qualité égale, le beurre produit par les hommes en fabrique vaut toujours davantage. Le marché du beurre s'avère ainsi fortement influencé par les valeurs d'une culture ambiante qui confèrent aux productions masculines une supériorité « scientifique » et « moderne » sur celles des femmes, perçue comme « intuitive » et « surannée » ; le sexe des producteurs venant conditionner la « valeur » des productions. Malgré tout, un bon nombre de paysannes persistent et maintiennent une production domestique commerciale et ce faisant, elles influencent le déploiement des fabriques sur le territoire de la grande région de Québec.

En examinant les interactions entre la production domestique et celle de fabrique, nous avons constaté que les fabriques ont tendance à s'implanter dans les localités les moins bien arrimées à une production domestique marchande ; celles avec des assises moins bien ancrées dans les activités laitières plus commerciales. En dépit de conditions favorables pour les alimenter, plusieurs familles de cultivateurs choisissent de maintenir une production domestique. La situation dans la grande région de Québec s'avère plutôt inusitée dans l'ensemble nord-

américain. Les fermières avec une tradition commerciale de production domestique sont en effet moins enclines que celles du Nord-Est américain à abandonner cette production à la fabrique.

La persistance de cette production commerciale de beurre domestique dérange puisque le lait utilisé par les fermières échappe aux fabriques en plus de rivaliser avec leurs produits. Nous avons constaté que cette concurrence féminine suscite de l'inquiétude et amène plusieurs commentateurs de la scène agricole à développer une rhétorique cherchant à déplacer le rôle productif et commercial des fermières vers un rôle axé sur les soins à la famille. On voit donc émerger de nouveaux modèles « masculin » et « féminin » auxquels un grand nombre des familles rurales de la grande région de Québec vont graduellement se conformer entre les années 1910 et 1950.

Les agriculteurs qui optent pour la fourniture de leur lait aux fabriques en retirent des revenus réguliers en argent comptant. Ces revenus marquent une autre rupture dans les rapports des femmes avec l'économie du lait puisque la fabrique les en écarte au profit du mari qui seul dorénavant reçoit « la paie du lait ». L'implantation des fabriques ne profite donc pas directement aux fermières, mais davantage à leur mari, augmentant ainsi leur ascendant sur les décisions économiques de la famille.

Les commerçants des villes tentent de capter ce nouveau pouvoir d'achat des ruraux en tentant de séduire cette nouvelle clientèle avec des articles susceptibles de lui plaire. Le catalogue devient rapidement pour cela l'outil de prédilection. Plusieurs aspects de l'histoire de la consommation restent encore à explorer, notamment son degré de pénétration dans la société et la culture rurales. Nous constatons déjà qu'elle accompagne et renforce un processus de

reconfiguration des rôles « féminin » et « masculin » dans la société rurale. Alors que les hommes se consacrent entièrement à la production agricole directe, les fermières sont redéfinies comme des « consommatrices » maintenant des liens plus ténus avec l'agriculture. L'effacement des fonctions productives au profit d'une nouvelle identité de « consommatrices » illustre bien la redéfinition en cours entre les années 1900 et 1930.

Les fermières adoptent et intériorisent graduellement des valeurs et des comportements domestiques davantage associés aux « *ménagères rurales* ». Le degré d'intériorisation de ce modèle « féminin » dépend bien souvent de la capacité des familles de compenser, par le salariat ou par une main-d'œuvre familiale masculine, le retrait des mères et des filles des activités productives sur la ferme. Le modèle québécois offre d'ailleurs plusieurs similarités avec celui des « *homemakers* » mis en place dans le Midwest américain. Ce discours prescriptif les déresponsabilise graduellement d'un rôle productif de premier plan. Certaines fermières finissent par se retirer complètement des activités laitières, convaincues que ce n'est pas leur « rôle ».

Pour les fermières qui avaient contribué activement à la commercialisation de la production domestique, leur « retrait » des activités laitières a pu être perçu comme une perte indéniable d'un pouvoir économique, social et personnel durement acquis. Ces femmes, habituées à des revenus significatifs ont probablement senti de façon plus aiguë ces changements. Déclassées par la fabrique qui les exclut comme travailleuses, les fermières de la grande région de Québec ont vu lentement mais indubitablement les débouchés pour le marché du beurre domestique se fermer.

La venue des grandes laiteries urbaines dans le marché de la transformation du beurre au cours des années 1920 sonne le glas de la production fermière dans la grande région de Québec.

Elles inondent littéralement le marché urbain d'un produit qui répond à de nouveaux critères d'hygiène et de salubrité des aliments. Plus important, elles achètent le lait de leurs fournisseurs ruraux à des prix qui rendent impossible la rentabilité d'une production domestique.

Si elle se traduit par des pertes indéniables pour certaines fermières, l'implantation des fabriques et des laiteries industrielles ne doit cependant pas être perçue comme la fin d'un âge d'or pour elles. Portée à un haut niveau pour le marché, la production domestique suppose un travail très exigeant à une période du cycle de vie des femmes où leurs charges biologique et familiale pèsent lourdement. D'ailleurs, la production intensive n'a pas l'heur de plaire à toutes les fermières. Il s'en est certainement trouvé plusieurs pour accueillir favorablement leur retrait complet des activités laitières. D'autant que la perte de la reconnaissance de leur travail qu'entraîne leur exclusion des activités laitières est vraisemblablement compensée par les revenus réguliers du lait livré à la fabrique, lesquels permettent aux familles d'accéder au monde de la consommation où les femmes continuent d'exprimer et d'affirmer leur individualité. Plusieurs fermières ne sont pas insensibles aux charmes de la consommation. Si leurs moyens financiers ne leur y autorisent encore que de brèves et timides incursions au début du XX^e siècle, le rêve qu'elle nourrit, chez elles comme chez les femmes urbaines, ouvre déjà la voie à la société de consommation de masse que nous connaissons aujourd'hui.

Cette recherche sur les paysannes québécoises et leurs familles pose dans sa complexité la question fondamentale des rapports entre les hommes et les femmes dans le milieu rural. Notre étude montre d'ailleurs les limites de la « réciprocité » (*mutuality*) entre mari et femme, que l'on découvre soumise aux exigences du marché et contrecarrée ou infléchie par les régulations du système social. Nous abondons ainsi dans le même sens que Christopher Clark, John Mack

Faragher et Allan Kulikoff pour qui la culture rurale se trouve clairement subordonnée à la culture patriarcale ambiante et dominante. Il ne faut toutefois pas oublier que maris et femmes sont unis dans une même destinée familiale et qu'ils se montrent d'indéniables signes de compassion, d'entraide et de reconnaissance l'un envers l'autre. Cette « réciprocité » nous est apparue, malgré tout, imprégnée des valeurs catholiques et patriarcales qui dominent dans cette société au tournant du siècle. Ici, nous savons que le type de sources de nature plutôt prescriptive avec lequel nous avons travaillé a probablement influencé notre perception. Les rares lettres écrites par les cultivateurs et leurs épouses laissent pourtant entrevoir ces liens qui unissent maris et femmes, dans leurs joies et leurs peines. La recherche devrait éventuellement davantage explorer ce type de document afin de mieux définir et qualifier cette « réciprocité » qui nous a possiblement échappée.

Le même type de réserve s'applique aux grands enjeux liés à l'intensification de la commercialisation des productions domestiques. Les activités économiques des paysannes de la grande région de Québec ont-elles engendré davantage d'indépendance, d'autonomie et de reconnaissance au sein de leur communauté ? Les limites de nos sources à ce sujet appellent à la prudence. Les fermières québécoises, pour la plupart illettrées, ont laissé peu de traces ou de témoignages écrits nous permettant d'accéder à leurs pensées face à un monde en pleine mutation. Il nous a semblé que certains actes notariés pouvaient cependant nous aider à entendre la voix ces femmes qui, faute de savoir écrire, édictent leurs volontés au notaire. Nous avons observé des cas nous permettant de croire que certaines d'entre elles ont développé une plus grande assurance face aux questions pécuniaires. D'ailleurs, la monétarisation accrue de leur production domestique les amène à gérer des sommes de plus en plus importantes qui leur permettent de faire des choix et de prendre des décisions. Il est fort plausible qu'elles en sont

ressorties avec une identité plus affirmée, à l'instar des fermières suédoises, irlandaises et américaines.

Quant au processus de déféminisation des activités laitières au Québec, il s'inscrit dans les grandes tangentes nord-américaines mais s'en distingue néanmoins par la persistance et par la capacité de certaines fermières et leurs familles de maintenir les fabriques dans des zones initialement moins propices au développement rapide des activités laitières. Comment expliquer ce phénomène ? La proximité de la ville et ses nombreux débouchés y sont assurément pour beaucoup. On doit cependant poser la question de l'enracinement des traditions et de l'identité féminine associée à la production et la transformation laitières. Le poids de ces traditions a probablement joué dans le maintien d'une production domestique commerciale, à l'instar du cas suédois. Toutefois, à la différence des Suédoises, les Québécoises sont incapables de faire reconnaître leurs compétences dans les fabriques. Cet espace de production leur est résolument fermé, une fois franchie la phase initiale de démarrage. La fabrique a probablement été davantage identifiée comme un lieu « masculin » de travail au Québec. Les hommes occupent d'ailleurs très rapidement ces emplois fort recherchés d'une jeunesse rurale en quête de nouveaux débouchés socioprofessionnels. L'incapacité des femmes de transférer leurs savoirs et compétences aux fabriques pourrait également reposer sur leur infériorité juridique et sur l'impossibilité des femmes mariées de s'engager par contrat comme fabricante, la loi ne les reconnaissant pas comme des « individus libres ». Aussi, contrairement aux Suédoises, aux Irlandaises et aux Américaines, les Québécoises ne s'inscrivent pas à l'École de laiterie. Les écoles d'agriculture n'étant pas perçues comme un lieu de formation approprié pour les femmes. L'élite qui gravite autour du ministère de l'Agriculture renforce cette perception et la dissémine dans ses organes

officiels. L'État québécois a de toute évidence joué un rôle crucial dans ce processus de masculinisation des activités laitières.

En bout de course, notre étude nous amène à réfléchir plus globalement sur l'avènement d'une industrie laitière au Québec. L'historiographie québécoise l'a souvent présentée comme un processus de modernisation des campagnes québécoises. La perspective ouverte par le genre comme question d'analyse nous a permis de jeter un tout nouvel éclairage sur cette histoire au Québec. Au terme de cette recherche, nous concluons que les membres féminins des familles activement engagée dans les activités laitières ont contribué de façon significative au déploiement de cette production avant et pendant son processus de « modernisation ». Ce processus n'est d'ailleurs pas neutre sur le plan du genre. Il implique d'importantes modifications économiques, sociales et culturelles permettant le transfert de la responsabilité première de cette activité productive des femmes aux hommes de la famille. La modernisation économique ne peut être pleinement appréhendée sans tenir compte des processus de transformation socioculturelle du monde rural. L'insertion de l'économie rurale à l'économie globale met ainsi en lumière des rapports de force éminemment genrés ; les termes de cette « modernisation » n'étant pas neutres pour les hommes et les femmes de ces familles.

Les dernières réflexions de cette thèse portent sur le rôle du « marché » et son impact sur la vie des fermières et de leurs familles. Dans le cas de Québec, la tradition voulant que les femmes soient responsables de la mise en marché de « leurs » productions qui les restreignaient aux moins rentables de la ferme leur a, en contrepartie, permis d'occuper et de garder plus longtemps pour elles l'espace marchand du beurre domestique. Ici, le poids de la tradition joue, pour une rare fois, en leur faveur. Grâce à cet espace marchand, elles ont pu récolter elles-mêmes

les recettes de leur travail. Nous avons vu déambuler beaucoup de femmes qui trouvent leur gagne-pain sur les marchés publics de Québec. Le marché aux denrées leur alloue un endroit où elles peuvent transiger et négocier « librement » leurs productions dans cet espace public bien circonscrit. Aux yeux des instances municipales, ces femmes ne disposent cependant pas toutes de la même légitimité. Si les fermières bénéficient de la caution morale de leur état de femmes mariées sous l'égide d'un mari, on ne peut en dire autant des regrattières, qui attirent l'attention et la suspicion des autorités quant à la « moralité » de leurs échanges marchands. Paysannes et regrattières ne jouissent donc pas du même statut, bien qu'elles écoulent à peu près les mêmes biens et denrées. La libéralisation des échanges marchands sur les marchés publics profitent, comme nous l'avons vu, davantage aux hommes qui finissent par occuper tout l'espace et bientôt les créneaux de la revente des denrées alimentaires. Québec rejoint ainsi, avec plusieurs décennies de retard, un phénomène déjà établi à Montréal. Ce marché « libéré » des anciennes restrictions, souvent liées au genre des productions mises en vente, entraîne l'exclusion des femmes de ces activités économiques qui leur était traditionnellement dévolues. Cette nouvelle « liberté » du marché semble davantage se construire sur la base d'une acception et une compréhension « masculine ». Les modalités de ce transfert de même que la construction socioculturelle des métaphores du « marché » qui prennent place au cours du XIX^e siècle (un « marché juste », « loyal » et surtout « moral ») restent encore à approfondir afin de mieux comprendre le genre attribué à ces valeurs et surtout, leur rôle dans l'exclusion progressive des femmes du « marché ».

BIBLIOGRAPHIE

SOURCES MANUSCRITES

Archives de la ville de Québec

Règlement, taxes et marchés publics QC3-65/627-2

Documents Réglementation marchés publics/étals Qc 3-6 E/ 627 1 à 3 6.1.2.4

Fonds Finances QA-5, série cc

QA-5, s. cc Licences Regrattiers

QA-5, s. cc Licences Étals et licences

QA-5, s. cc Licences Marchands épiciers, marché Berthelot, marché Jacques-Cartier, marché Montcalm, marché Saint-Roch

QA-5, s. cc Licences Laiteries

QC3-6 E/ 627 1 à 3 Réglementation marchés publics/étals

QP1-4/ 71-3 Marché Champlain, 1858-1880

QP1-4/ 72-5 Marché du Palais, 1883-1918

QP1-4/ 71-6 Marché Finlay, 1842-1919

Bibliothèque et Archives nationales du Québec (BAnQ)

Notaire François Bourget, 1852-1904

http://bibnum2.banq.qc.ca/bna/notaires/03Q_CN301S378/index.html?region=03Q&district=301

Nous avons ciblé les actes concernant les familles de grands producteurs de beurre.

Notaire Louis-Napoléon Carrier, 1868-1879

http://bibnum2.banq.qc.ca/bna/notaires/03Q_CN301S54/index.html

Dépouillement systématique de tous les actes de mariage de familles paysannes. Nous avons également ciblé les donations, testaments, inventaires après-décès de familles de grands producteurs de beurre.

Notaire Désiré Larue, 1863-1886

http://bibnum2.banq.qc.ca/bna/notaires/03Q_CN302S61/index.html?region=alp&district=al2

Dépouillement ciblé pour les familles de grands producteurs de beurre domestique.

Notaire George Larue 1870-1875

http://bibnum2.banq.qc.ca/bna/notaires/03Q_CN301S54/index.html

Dépouillement systématique de tous les actes de mariage, donation, testament, inventaire après-décès de familles de paysans résidant sur l'Île d'Orléans.

Notaire Adolphe Guillet dit Tourageau

http://bibnum2.banq.qc.ca/bna/notaires/03Q_CN301S54/index.html

Dépouillement pour les baux des marchés publics, 1877-1878, pièces 714-1094.

Dépouillement pour les baux des marchés publics, 1883-1884, pièces 2406-2677.

Instrument de recherche dans les inventaires après-décès, BAnQ

<http://pistard.banq.qcx.ca/apex/f?p=132:820763091722576>

(inventaires pour la région entre 1870 et 1930)

Recensements du Canada: 1852-1931.

BUREAU, R., J. DUMAS et G.-R. TESSIER, *Répertoire des mariages de l'Île d'Orléans (comté de Montmorency)*, Société canadienne de généalogie, 1966.

Bibliothèque et Archives nationales du Québec, dépôt de Québec (BAnQ-Q)

Notaire Pierre Bouffard , 1891-1899, CN 301, S293

Notaire Pierre Gosselin, 1841-1875, M173 /403 à 411

Dépouillement axé sur les familles de Saint-Pierre commercialisant le « raffiné »

Notaire Alexandre Benjamin Sirois Duplessis BaNQ-Q mic. 173/987

Baux des marchés publics 1859-1860, pièces 5948-6083

Fonds Ministère de l'Agriculture E-9

E-/1 à 4 Registraire, Correspondance

P- 456 Fonds Jean-Charles Magnan

Fonds privés

Fonds G. Robert Tessier P449 Journaux intimes de Polly, 1870-1880

Fonds Épicerie Grenier P521

Fonds Paquet-Syndicat P726

Fonds Société de fabrication de beurre de Sainte-Famille, I.O., P577

Séminaire de Québec

Archives du séminaire de Québec (1860-1936) (ASQ)

SM 2.2 Les affaires supérieurs et des procureurs

SM3 Le personnel du séminaire

SM4 Les livres de comptes, les fondations et les donations

SM5 Les propriétés et les seigneuries

Hautes Études Commerciales (HEC)

Fonds K5 Montreal Produce Merchants' Association (1901-1933)

Fonds K6 Butter and Cheese Exporters' Association (1925-1933)

Musée de la civilisation du Canada

MCC/CMC Archives, Fonds Marius Barbeau B332. Non daté [ca 1918-1936].

http://catalogue.civilisations.ca/musvw/Picture.csp?Profile=ArchivesOnlyCMC&OpacLanguage=fr&Picture=http://collections.civilisations.ca/public/objects/common/webmedia.php?irn=1249570&PictWidth=400&LinkToOrder=0&EncodedRequest=*D6*5B*F9u*BC*14*D13*40*24Ck*D6*24*9B*8B

Bibliothèque et Archives Canada

Brevets canadiens, 1869-1919,

<http://www.collectionscanada.gc.ca/base-de-donnees/brevets/index-f.html?PHPSESSID=55691b02v9tk40mabdppp6juv6>.

Hélène Plourde « P.T. Legaré ». Décembre 2004.

http://www.civilization.ca/cmc/exhibitions/cam/catalog/imges/ip/1226171_imgreful=http://www.civilization.ca

Plusieurs images pour les outils traditionnels dans la fabrication du beurre sont tirées de la collection d'images du musée de la civilisation du Canada.

http://www.civilization.ca/cmc/exhibitions/cam/catalog/imges/ip/1226171_imgreful=http://www.civilization.ca

Autres sites

Gabriel Drouin, comp. *Collection Drouin*. Montréal, Québec, Canada: Institut Généalogique Drouin. *Actes d'état civil et registres d'église du Québec (Collection Drouin), 1621 à 1967*, Base de données accessible au :

http://www.ancestry.ca/Default.aspx?lcid=3084&o_xid=22415&o_lid=22415&o_sch=Search

Site de la fromagerie qui reproduit le « raffiné ». Site consulté le 2 juin 2009
<http://www.mypokerfinder.com/fromagerie/histoire_fromage_fromagerie/histoire-du-fromage/>

Site Géoria d'où nous avons tiré les fonds de carte.
<http://www.georia.ulaval.ca/Georia_Laval.html>

SOURCES IMPRIMÉES

(localisation)

BARNARD, Édouard A., *L'agriculture du point de vue de l'émigration et de l'immigration*, Montréal, Presses de la Minerve, 1872, 8 p. (ASQ)

BARNARD, Édouard A., *Une leçon d'agriculture, causeries agricoles par Édouard Barnard*, Montréal, Burland-Desbarats, 1875, 123 p. (ASQ)

BARNARD, Édouard A., *L'agriculture dans la Province de Québec. Comment l'améliorer. Conférences par Éd. A. Barnard*, Saint-Hyacinthe, Courrier de Saint-Hyacinthe, 1896, 50 p. (ASQ)

BARR, George H. *Fabrication du beurre sur la ferme*, Bulletin n° 17, Ottawa, 1907. (ASQ)

BENTON Nathaniel S., *History of the Herkimer County including the Upper Mohawk Valley*, Albany, J. Munsell, 1856.
<http://books.google.fr/books?id=G1IOAAAAIAAJ&pg=PA209&dq=herkimer+cheese+new+york&lr=>

BONN, M.-A., *La question du lait. Rapport présenté par M.-A. Bonn*, s.l.n.é., 1904. (ASQ)

BORDAS, Dr, *Le lait et ses falsifications. Rapport présenté*, s.l.n.é., 1904. (ASQ)

BOURGOIN, Louis, *Nos connaissances actuelles sur le lait*, Montréal, École Polytechnique, 1922, 31 p. (ASQ)

BARRE, S.M. « La laiterie au Canada », *DSQ*, vol. 15, doc.2, 1881-1882: 415-458.

BARRE, S.M., « Rapport sur la fabrication du beurre et du fromage dans les pays laitiers. Suivi d'une étude sur l'enseignement de la laiterie et de notes sur l'industrie laitière en Canada », *DSQ*, vol. 15, doc.2.

CHAPPAIS, Jean-Charles, *Notes historiques sur les écoles d'agriculture*, 1916. (BAnQ-BQ)

CHAPPAIS, Jean-Charles, « Le passé, le présent et le futur de l'industrie laitière dans la province de Québec », 25^e RSIL, *DSQ*, 1906: 3-40

CHAPPAIS, Jean-Charles, *Le fromage raffiné de l'Isle-d'Orléans*, Bulletin du ministère de l'Agriculture de la Province de Québec, 1911. (BAnQ-Q)

CHAPUIS de MAUBON, *Lait*, s.l.n.é., 1891. (ASQ)

CONGRÈS AGRICOLE, *Le problème agricole au Canada français*, Saint-Hyacinthe, 1916. (BAssN)

DÉPARTEMENT D'AGRICULTURE DE LA PROVINCE DE QUÉBEC, *La bonne ménagère. Notions d'économie domestique et d'agriculture à l'usage des jeunes filles des écoles rurales de la province de Québec*, Québec, Département d'agriculture de la province de Québec, n.d. 189? (ASQ)

DÉSILETS, Alphonse, *Pour la terre et le foyer: économie rurale et domestique, éducation et sociologie*, Québec, s.é., 1926 (BAssN)

DIVISION DU RECENSEMENT, *Manuel du troisième recensement du Canada*, Ottawa, Printer of the Queen, 1891, 28 p. (BAnQ-M)

FLINT Charles L., *Milch Cows and Dairy Farming*. Boston, JE Tilton and Company, 1867 p. 251.

<http://books.google.com/books?id=WLQ1AAAAAAAJ&pg=PA260&dq=gloucester++cheese&lr=&hl=fr#PPA251,M1>.

Site consulté le 24 mai, 2009

GOSSELIN, Mgr D., *À travers Saint-Pierre Île d'Orléans*, Québec, Imprimerie franciscaine, 1923, 50 p. (BAnQ)

GRISDALE, J.H., *La production du lait au Canada*, s.l.n.é., 1913. (ASQ)

HENRY, Gabriel, *Bulletin sur l'industrie laitière*, Québec, Département de l'Agriculture, 1897. (ASQ)

HENRY, Gabriel, *Nouveau manuel complet d'industrie laitière pour la province de Québec*, Québec, Proulx et Proulx, 1897. (ASQ)

HENRY, Gabriel, *Le lait*, Québec, Bulletin n° 2, 1899, 32 p. (ASQ)

HENRY, Gabriel, *Fabrication du beurre*, Québec, Bulletin n° 3, 1900. (BAnQ-M)

HENRY, Gabriel, *Enquête sur l'amélioration de la fabrication du fromage dans la province de Québec*, Québec, 1901. (BAnQ-M)

JONES, Eliza, *Laiterie payante ou la vache du pauvre*, Trois-Rivières, éd. Trifluvien, 1894, 100 p. (BAnQ-M)

LAFORCE, L.A., *Le guide du fromager canadien*, Saint-Hyacinthe, Presses du Courrier de Saint-Hyacinthe, 1882, 107p. (ASQ)

LYNCH, Willlliam H., *Scientific Butter-Making*, Toronto, Robinson, 1883, 204 p. (ASQ)

- LYNCH, William H., *La pratique de la laiterie suivant les données de la science*, Ottawa, Woodburn, 1886, 119 p. (ASQ)
- KALM, Per, *Voyage de Per Kalm en Amérique*, Analysé et traduit par L.W. Marchand, Montréal, T. Berthiaume, 1880.
<<http://books.google.ca/books?id=58ARAAAAYAAJ&pg=RA1-PT15&dq=per+kalm+fromage&hh=fr#PPP7,M1>>
- MacCARTHY, E., *Manuel de l'industrie laitière au Canada*, Québec, Langlais, 1891, 259 p. (ASQ)
- MICHAUD, Adolphe, *Petit catéchisme agricole*, Montréal, Action sociale, 1917, 89 p. (BAssN)
- POULIOT, J.E., *Notions d'agriculture: conseils, recettes, extraits, etc., etc.*, Québec, Darveau, 1891, 310 p. (BAssN)
- ROUSSEAU, Edmond, *Petit manuel du cultivateur, école primaire*, Québec, Darveau, 1893, 64 p. (ASQ)
- RUDDICK, J.A., *The Dairy Industry in Canada*, Ottawa, Bulletin n° 28, « Dairy and Cold Storage Series », Imprimeur de la Reine, 1911. (ASQ)
- RUDDICK, J.A., *L'industrie laitière au Canada. Tableau historique et descriptif*, Ottawa, Bulletin n° 28, « série de l'industrialisation laitière et de la réfrigération », imprimeur de la reine, 1911. (ASQ)
- S.N., *Zéphirin Paquet, sa famille, sa vie, son œuvre. Essai de monographie familiale*, Québec, s.é., 1927. (BAnQ-Q)
- S.N., *Soins à donner au lait pour les beurreries et fromageries*, Québec, s.é., 1889, 7 p. (ASQ)
- STATE BOARD OF AGRICULTURE OF MICHIGAN, 4th annual report of the secretary of the state board of agriculture of the state of Michigan, 1865.
<<http://books.google.com/books?id=d3EWAAAAYAAJ&pg=PA156&dq=american+++cheese&lr=&hl=fr#PPA164,M1>>

SOURCES IMPRIMÉES PÉRIODIQUES et JOURNAUX

Journal d'Agriculture, 1877-1930. Le Journal d'Agriculture a porté plusieurs noms.

Le journal d'agriculture illustré, vol. 1 à vol. 20 (1877-1897)

Le journal d'agriculture et d'horticulture, vol 1, n° 1- 4 (nov. 1897 déc. 1897) et vol 1, n° 1 à vol. 17, n° 6 (jan. 1898 à déc. 1913)

Le journal d'agriculture et d'horticulture illustré, vol 17 à vol. 21 (1914-1917)

Le journal d'agriculture vol. 21 à vol. 33 (1918-1930)

Le Soleil (journal dont un ou des articles ont été cités)

L'Événement (journal dont un ou des articles ont été cités)

L'Action catholique, (journal dont un ou des articles ont été cités)

DOCUMENTS GOUVERNEMENTAUX

Recensements du Canada, 1852-1931

Québec, (province), Annuaire Statistique du Québec, (1911-1932)

Documents de la Session du Québec (DSQ), 1868-1930.

Rapports de la Société d'industrie laitière (RSIL)

Rapports du concours du Mérite agricole

Rapport du ministre de l'agriculture,

Rapport de l'École de Laiterie de Saint-Hyacinthe, 1894-1914

ÉTUDES LIVRES

- ATACK, Jeremy et Fred BATEMAN, *To Their Own Soil: Agriculture in the Antebellum North*, Ames, Iowa University Press, 1987, 322 p.
- BACHAND, Gilles, *Une école de laiterie à Saint-Hyacinthe en 1892. Pourquoi?*, Saint-Hyacinthe, ITA Saint-Hyacinthe, 1991, 38 p.
- BARRON, Hal S., *Those Who Stayed Behind: Rural Society in Nineteenth-Century New England*, New York, Cambridge University Press, 1984, 184 p.
- BARRON, Hal S., *Mixed Harvests: The Second Great Transformation in the Rural North*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1997, 324 p.
- BINFORD, Henry C., *The First Suburbs: Residential Communities on the Boston Periphery, 1815-1860*, Chicago, University of Chicago Press, 1985, 304 p.
- BERGERON, Yves, *Les places et halles de marché au Québec*, Québec, Publications du Québec, 1993, 56 p.
- BLANCHARD, Raoul, *L'est du Canada français: la province de Québec*, Montréal-Paris, Beauchemin, 1935, 2 vol.
- BLANKE, David, *Sowing the American Dream: How Consumer Culture Took Root in the Rural Midwest*, Athens, Ohio University Press, 2000, 282 p.
- BOSERUP, Esther, *Women's Role in Economic Development*, New York, St. Martin's Press, 1970, 283 p.
- BOUCHARD, Gérard, *Quelques arpents d'Amérique. Population, économie, famille au Saguenay, 1838-1971*, Montréal, Boréal, 1996, 635 p.
- BOUCHARD, Gérard, J.A. DICKINSON et Joseph GOY, *Les exclus de la terre en France et au Québec, XVII^e-XX^e siècles : la reproduction sociale dans la différence*, Sainte-Foy, Septentrion, 1998, 338 p..
- BOUCHER, Francis et Yves LACASSE, *La fabrication traditionnelle du beurre*, Arthabaska, Imprimerie d'Arthabaska, 1981, 32 p.
- BOUDREAU, Claude, Serge COURVILLE et Normand SÉGUIN, *Le territoire*, Sainte-Foy, PUL, « coll. Atlas historique du Québec », 1997, 114 p.
- BOYDSTON, Jeanne, *Home and Work: Housework, Wages, and the Ideology of Labor in the Early Republic*, New York, Oxford University Press, 1990, 222 p.

- BRADBURY, Bettina et Tamara MYERS, *Negotiating Identities in 19th and 20th-Century Montréal*, Vancouver, University of British Columbia Press, 2005, 310 p.
- BREEN T.H., *The Marketplace of Revolution: How Consumer Politics Shaped American Independence*, New York, Oxford University Press, 2004;
- BREWER John and Roy PORTER, *Consumption and the World of Goods*, London, Routledge, 1993, 564p.
- BROCHU, René et Jean-Pierre HÉRY, *Le lait, une tradition. Milk, A Tradition*, Trois-Rivières, Musée des arts et traditions populaires du Québec, 1996, 70 p.
- BURNETT, John, *Plenty and Want: A Social History of Food in England from 1815 to the Present Day*, London Routledge, 3rd edition, 1989, 355 p.
- CHAUNCEY, George, *Gay New York: Gender, Urban Culture and the Making of the Gay Male World, 1890-1940*, New York, Basic Books, 1994, 478 p.
- CHURCH, G.C., *An Unfailing Faith: A History of the Saskatchewan Dairy Industry*, Winnipeg, Hignell, 1985, 305 p.
- CLARK, Christopher, *The Roots of Rural Capitalism: Western Massachusetts, 1780-1860*, Ithaca, Cornell University Press, 1992, 339 p.
- COHEN, Lizabeth, *A Consumer's Republic: The Politics of Mass Consumption in Postwar America*, New York, Vintage, 2003, 567p.,
- COHEN, Marjorie Griffin, *Women's Work, Markets, and Economic Development in Nineteenth-Century Ontario*, Toronto, University of Toronto Press, 1988, 258 p.
- COLLECTIF CLIO, *Histoire des femmes au Québec depuis quatre siècles*, Montréal, Quinze, 1982, 646 p.
- CONZEN, Michael, *Frontier Farming in a Urban Shadow. The influence of Madison's Proximity on the Agricultural Development of Blooming Grove, Wisconsin*, Madison, Wisconsin University Press, 1971, 235 p.
- COURVILLE, Serge, *Entre ville et campagne. L'essor du village dans les seigneuries du Bas-Canada*, Sainte-Foy, PUL, 1990, 335 p.
- COURVILLE, Serge, Jean-Claude ROBERT et Normand SÉGUIN, *Le pays laurentien au XIX^e siècle, les morphologies de base*, Sainte-Foy, PUL, « coll. Atlas historique du Québec », 1995, 196 p.

- COURVILLE, Serge et Robert GARON, *Québec, ville et capitale*, Sainte-Foy, PUL, et Archives nationales du Québec et la Commission de la Capitale nationale du Québec, Ville de Québec, « coll. Atlas historique du Québec », 2001, 457 p.
- COTT, Nancy, *The Bonds of Womanhood: "Woman's Sphere" in New England, 1780-1835*, New Haven, Yale University Press, 1977, 256 p.
- CRONON, William, *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West*, New York, WW Norton, 1991, 556 p.
- DANBOM, David B., *Born in the Country: A History of Rural America*, Baltimore, The John Hopkins University Press, 1995, 301 p.
- DAWSON, Nora, « La vie traditionnelle à Saint-Pierre, Île d'Orléans », *Archives de Folklore*, n° 8, Sainte-Foy, PUL, 1960, 190 p.
- DECHÊNE, Louise, *Habitants et marchands de Montréal, au XVII^e siècle*, Montréal, Boréal Compact, 1974 (rééd.)1988, 532 p.
- DE GRAZIA, Victoria and Ellen FURLOUGH, ed., *The Sex of Things: Gender and Consumption in Historical Perspective*, Berkeley, The University of California Press, 1996, 433p.
- DESSUREAULT, Christian, J. A. DICKINSON et Joseph GOY, ss dir., *Famille et marché , XVI^e-XX^e siècles*, Sillery, Septentrion, 2003, 380 p.
- DEVINE, T.M., *Exploring the Scottish Past : Themes in the History of Scottish Society*, East Linton, Tuckwell Press, 1995.
- DOUGLAS, Mary and Baron ISHERWOOD, *The World of Goods: Towards and Anthropology of Consumption*, New York, Norton, 1978.
- DU BERGER, Jean et Jacques MATHIEU (dir.) *Les ouvrières de la Dominion Corset à Québec, 1886-1988*, Presses de l'université Laval, 1993.
- DUPONT, Jean-Claude, *Le fromage de l'Île d'Orléans*, Ottawa, Leméac, 1977, 171 p.
- FALARDEAU, Jean-Charles et Philippe GARIGUE, *Léon Gérin et l'habitant de Saint-Justin*, Montréal, PUM, 1968, 184 p.
- FARAGHER, John Mack, *Women and Men on the Overland Trail*, New Haven, Yale University Press, 1979, 285 p.
- FARAGHER, John Mack, *Sugar Creek: Life on the Illinois Prairie*, New Haven, Yale University Press, 1986, 285 p.

- FAHRNI Magda, *Household Politics: Montreal Families and Postwar Reconstruction*, Toronto, University of Toronto Press, 2005, 279 p.
- FOWKE, Vernon, *Canadian Agricultural Policy. The Historical Pattern*, Toronto, University of Toronto Press, 1978 (1946), 340 p.
- GAUTHIER-LAROCHE, Georges, *Évolution de la maison rurale traditionnelle dans la région de Québec, étude ethnographique*, Sainte-Foy, PUL, 1974, 321 p.
- GAUVREAU, Danielle, Diane GERVAIS et Peter GOSSAGE, *La fécondité des Québécoises, 1871-1970: D'une exception à l'autre*, Montréal, Boréal, 2007, 346 p.
- GJERDE, Jon, *From Peasant to Farmers. The Migration from Balestrand, Norway, to the Upper Middle West*, New York, Cambridge University Press, 1985, 336 p.
- GREER, Allan, *Peasant, Lord and Merchant: Rural Society in Three Quebec Parishes, 1740-1840*, Toronto, University of Toronto Press, 1985, 304 p.
- HAMELIN, Jean et Yves ROBY, *Histoire économique du Québec, 1851-1896*, Montréal, Fides, 1971, 436 p.
- HAHN, Steven, *The Roots of Southern Populism: Yeoman Farmers and the Transformation of the Georgia Upcountry, 1850-1890*, New York, Oxford University Press, 1983, 354 p.
- HARDY, René et Normand SÉGUIN, *Histoire de la Mauricie*, Québec, PUL, Éd. IQRC « coll. histoire des régions », 2004, 1141 p.
- HÉBERT, Hélène, Jean-Noël DION et Albert RÉMILLARD, *Le marché de Saint-Hyacinthe et quelques marchés publics du Québec*, Saint-Hyacinthe, Éd. JML, 1989.
- HEWITT, Nancy A., *Women's Activism and Social Change, 1822-1872*, Ithaca, Cornell University Press, 1984, 283 p.
- INNIS, H.A., *The Dairy Industry in Canada*, Toronto, Ryerson Press, 1937, 299 p.
- JEFFREY, Julie Roy, *Frontier Women: The Trans-Mississippi West, 1840-1880*, New York, Hill and Wang, 1979, 240 p.
- JELLISON, Katherine, *Entitled to Power: Farm Women and Technology, 1913-1963*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1993, 217 p.
- JENSEN, Joan, *Loosening the Bonds: Mid-Atlantic Farm Women, 1750-1850*, New Haven, Yale University Press, 1986, 273 p.
- JENSEN, Joan, *Calling this Place Home: Women on the Wisconsin Frontier, 1850-1925*, Minnesota Historical Society, 2006, 518 p.

- KESTEMAN, Jean-Pierre, Peter SOUTHAM et Diane SAINT-PIERRE, *Histoire des Cantons de l'Est*, Sainte-Foy, PUL, « coll. Histoire des régions », 1998, 829 p.
- KIMMEN, Michael, *The Gendered Society*, New York, Oxford University Press, 2000, 315 p.
- KIMMEN, Michael, *Manhood in America: A Cultural History*, Oxford University Press, 2006, 322 p.
- KLINE, Ronald R., *Consumers in the Country: Technology and Social Change in Rural America*, Baltimore, The Johns Hopkins University Press, 2000, 372 p.
- KULIKOFF Allan, *The Agrarian Origins of American Capitalism*, Charlottesville, University Press of Virginia, 1992, 341 p.
- LABERGE, Alain, dir., *Histoire de la Côte-du Sud*, Québec, IQRC, « collection histoire régionale », 1993, 644 p.
- LEARS, T.J. Jackson, *Fables of Abundance : A Cultural History of Advertising in America*, New York, Basic Books, 1994, 492p.
- LEBRUN, François et Normand SEGUIN, dir., *Sociétés villageoises et rapports villes-campagnes au Québec et dans la France de l'Ouest XVII-XXe siècles*, Trois-Rivières, Centre de recherches en études québécoises et Presse de l'Université de Renne 2, 1985, 416 p.
- LEMIEUX, Denise et Lucie MERCIER, *Les femmes au tournant du siècle : 1880-1940. Âges de la vie, maternité et quotidien*. Québec, Institut québécois de recherche sur la culture, 1989, 398 p.
- LÉTOURNEAU, Firmin, *L'histoire de l'agriculture*, Oka, s.é., 1950, 398 p.
- LINTEAU, P.-A., DUROCHER R., et J.-C. ROBERT, *Histoire du Québec contemporain*, tome 1 et 2, Montréal, Boréal, 1989, 758 p.
- LITTLE, J. *Nationalism, Capitalism and Colonization in Nineteenth-Century Quebec: the Upper St. Francis District*, Montréal Kingston, McGill-Queen's University Press, 1989, 306 p.
- LUNDSTROM, Diane, *Economic Development in the Philadelphia Region*, New York, Columbia University Press, 1978, 268 p.
- MARCUS, Alan I., *Agricultural Science and the Quest for Legitimacy: Farmers, Agricultural Colleges, and Experiment Stations, 1870-1890*, Ames, Iowa State University Press, 1985, 279 p.

- MCMURRY, Sally, *Transforming Rural Life: Dairying Families and Agricultural Change, 1820-1885*, Baltimore, John Hopkins University Press, 1995, 291 p.
- MIGNER, R.M., *Quand gronde la révolte verte*, Montréal, La Presse, 1980, 264 p.
- MINVILLE, Esdras, éd., *L'agriculture*, Montréal, Fides, 1943, 555 p.
- MORISSET, Michel, *L'agriculture familiale au Québec*, Paris, l'Harmattan, 1987, 205 p.
- MORNEAU, Jocelyn, *Petits pays et grands ensembles. Les articulations du monde rural au XIX^e siècle. L'exemple du lac Saint-Pierre*, Sainte-Foy, PUL, 1990, 402 p.
- NETH, Mary, *Preserving the Family Farm: Women, Community, and the Foundations of Agribusiness in the Midwest, 1900-1940*, Baltimore, John Hopkins University Press, 1995, 368 p.
- OSTERUD, Nancy Grey, *Bonds of Community: The Lives of Farm Women in Nineteenth-Century New York*, Ithaca, Cornell University Press, 1986, 303 p.
- OUELLET, Fernand, *Histoire économique et sociale du Québec, 1760-1850: Structures et conjonctures*, Montréal, Fides, 1966.
- OUELLET, Fernand, *Éléments d'histoire sociale du Bas-Canada*, Montréal, Hurtubise, 1972
- OUELLET, Fernand et Jean HAMELIN, *France et Canada Français du XVI^e au XX^e siècle*, Sainte-Foy, PUL, 1963.
- PEDERSON, Jane Marie, *Between Memory and Reality: Family and Community in Rural Wisconsin, 1870-1970*, Madison, University of Wisconsin Press, 1992, 314 p.
- PEISS, Kathy, *Cheap Amusements: Working Women and Leisure in Turn-of-the-Century New York*, Philadelphia, Temple University Press, 1986, 288 p.
- PERRON, M.-A., *Un grand éducateur agricole, Édouard-A. Barnard, 1835-1898*, s.l.n.é., 1955, 355 p.
- PERRON, Normand, *L'État et le changement agricole dans Charlevoix, 1850-1950*, Sainte-Foy, PUL, 2003, 318 p.
- RAMIREZ, Bruno, *La ruée vers le sud: migrations du Canada vers les États-Unis, 1840-1930*, Montréal, Boréal, 2003, 276 p.
- ROBY, Yves, *Les Franco-américains de la Nouvelle-Angleterre: rêves et réalités*, Sillery, Septentrion, 2000, 526 p.

- ROTHENBERG, Winifred, *From Market-Places to Market Economy: The Transformation of Rural Massachusetts, 1750-1850*, Chicago, University of Chicago Press, 1992, 275 p.
- RYAN, Mary P., *Cradle of the Middle Class: The Family in Oneida County, New York, 1790-1865*, Cambridge, Cambridge University Press, 1981, 321 p.
- SCANLON, Jennifer, ed., *The Gender and Consumer Culture Reader*, New York, New York University Press, 2000, 397 p.
- SCOTT, Joan Wallach, *Feminism & History*, Oxford, Oxford University Press, 1996, 611 p.
- SAMSON, Roch, dir., *Histoire de Lévis-Lotbinière*, Québec, PUL/IQRC, « coll. Les régions du Québec », 1996, tomes I et II, 812 p.
- SEGALEN, Martine, *Mari et femme dans la société paysanne*, Paris, Flammarion, 1980, 211 p.
- SÉGUIN, Normand, *La conquête du sol au 19^e siècle*, Sillery, Édition du Boréal Express, 1977, 295 p.
- SÉGUIN, Normand, *Agriculture et colonisation au Québec*, Montréal, Boréal, 1982, 220 p.
- SÉGUIN, Normand et René HARDY, *Forêt et société en Mauricie, 1830-1930*, Montréal, Boréal, 1984, 222 p.
- SÉGUIN, Normand et Serge COURVILLE, *Le coût du sol. Deux études de géographie historique*, Québec, PUL, 1996, 184 p.
- SHAFFER, Joseph, *A History of Agriculture in Wisconsin*, Madison, State Historical Society, 1922, 270 p.
- SIMONTON, Deborah, *A History of European Women's Work : 1700 to the Present*, Abingdon/New York, Routledge, 2006, 397p.
- SMITH-ROSENBERG, Caroll, *Disorderly Conduct: Visions of Gender in Victorian America*, New York, Oxford University Press, 1985, 357 p.
- STANLEY, Amy Dru, *From Bondage to Contract: Wage Labor, Marriage, and the Market in the Age of Slave Emancipation*, Cambridge, Cambridge University Press, 1998, 277 p.
- STANSELL, Christine, *City of Women: Sex and Class in New York, 1789-1860*, New York, Knopf, 1986, 301 p.
- THIBAUT, D., *Nos beurreries et fromageries d'autrefois*, s.l., Éd. du Bien public, 1974, 40 p.

THIFFAULT, Gilles, *Anciennes fromageries et beurreries de Saint-Stanislas*, Trois-Rivières, Éd. Du Bien public, 1981, 83 p.

VALLIÈRES, Marc et coll., *Histoire de Québec et de sa région*, Québec, PUL-INRS, 3 tomes, « coll. Les régions du Québec », 2008.

VICKERS, Daniel, *Farmers and Fishermen: Two Centuries of Work in Essex County, Massachusetts 1630-1850*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1994, 347 p.

ARTICLES OU CHAPITRE D'OUVRAGE

APPLEBY, Joyce « Commercial Farming and the 'Agrarian Myth' in the Early Republic », *Journal of American History*, 68, 1982: 833-849.

ANKERLOO, Bengt, « Agriculture and Women's Work: Directions of Change in the West, 1700-1900 », *Journal of Family History*, vol. 4, 1979: 111-120.

BARBEAU, Marius, « L'Île d'Orléans », *Queen's Quarterly*, vol. 49, n° 4, 1942: 374-396.

BARRON, Hal S., « Rediscovering the Majority's Past: the New Rural History of the Nineteenth-Century North », *Historical Methods*, vol. 19, 1986: 141-152.

BELISLE, Diane et Yolande PINARD, « De l'ouvrage des femmes québécoises » in Louise Vandelac et coll., *Du travail et de l'amour. Les dessous de la production domestique*, Saint-Laurent, Saint-Martin, 1985.

BELISLE, Donica, « Toward a Canadian Consumer History », *Labour/Le travail*, vol. 52, 2003: 181-206.

BERGERON, Yves, « Le XIX^e siècle et l'âge d'or des marchés publics au Québec », *Journal of Canadian Studies*, vol. 29, n° 1, 1994 (version html).

BOUCHARD, Gérard, « Co-intégration et reproduction de la société rurale. Pour un modèle saguenéen de la marginalité », *Recherches sociographiques*, vol. 29, 1988: 283-310.

BOUCHARD, Gérard, « Sur un démarrage raté: industrie laitière et co-intégration au Saguenay », *RHAF*, vol. 45, n°1, 1991: 73-100.

BOURKE, Joanna, « Dairywomen and Affectionate Wives: Women in the Irish Dairy Industry, 1890-1914 », *Agricultural History Review*, vol. 38, 1990: 149-194.

BOYDSTON, Jeanne, « The Woman Who Wasn't There: Women's Market Labor and the Transition to Capitalism in the United States », *Journal of the Early Republic*, vol. 16, 1996: 183-206.

- BOYDSTON, Jeanne, « Gender as a Question of Historical Analysis », *Gender and History*, vol. 20, n° 3, 2008: 558-583.
- BURGESS, Johanne, « Le lait a-t-il une histoire? » et « Montréal, 1870-1970: Portrait de l'industrie laitière urbaine », *Cap-aux-diamants*, vol. 71, 2002: 7-10.
- COHEN, Marjorie Griffin, « The Decline of Women in Canadian Dairying », *Histoire sociale/Social History*, vol. 17, 1984: 307-334.
- COURVILLE, Serge, « Un monde rural en mutation: le Bas-Canada dans la première moitié du XIXe siècle », *Histoire sociale/Social History*, vol. 20, n°40, 1987: 237-258.
- COURVILLE, Serge, « Le marché des « subsistances ». L'exemple de la plaine de Montréal au début des années 1830: une perspective géographique », *RHAF*, vol. 42, n°2, 1988: 193-239.
- COURVILLE, Serge, « “À l'heure de l'industrie” » in S. COURVILLE et R. GARON, dir., *Québec: ville et capitale*, coll. Atlas historique du Québec, PUL-ANQ, Commission de la capitale nationale du Québec et la ville de Québec, Sainte-Foy, 2001: 189-209.
- CRAIG, Béatrice, « Y-eut-il une « révolution industrielle » en Amérique du Nord? (Et devrions-nous nous en préoccuper?) » dans C. Dessureault, J.A. Dickinson et J. Goy, sous la dir., *Famille et marché, XVI^e-XX^e siècles*, Sainte-Foy, Septentrion, 2003: 33-48.
- DANBOM, David, « The Agricultural Experiment Station and Professionalization: Scientists' Goals for Agriculture », *Agricultural History*, vol. 60, n°2, 1986: 246-255.
- DAVIDOFF, Leonore, « The Role of Gender in the 'First Industrial Nation': Agriculture in England, 1780-1850 » in Rosemary Crompton and M. Mann, ed., *Gender and Stratification*, Cambridge U.K., Cambridge University Press, 1986: 190-213.
- DAVIS, Taylor, « Growth and Structural Change in the English Dairy Industry, 1860-1930 », *The Agricultural History Review*, vol. 35, 1987: 47-64.
- DÉPATIE, Sylvie, « La transmission du patrimoine au Canada (XVII^e-XVIII^e siècle) : qui sont les défavorisés ? », *RHAF*, vol. 54, n° 4, 2001 : 558-570.
- DESDOITS, Anne-Marie, « Les rituels du mariage paysan sur la Côte-de-Beaupré et dans la Beauce » in Gérard Bouchard et Serge Courville (dir.), *La construction d'une culture. Le Québec et l'Amérique française*, Sainte-Foy, PUL, 1993 : 307-328.
- DESSUREAULT, Christian, « L'inventaire après-décès et l'agriculture bas-canadienne », *Bulletin d'histoire de la culture matérielle*, vol. 17, 1983 : 127-138.
<http://collections.mun.ca/cdm-cbu/document.php?CISOROOT=/cbu&CISOPTR=3316&REC=17>

- DESSUREAULT, Christian, « L'égalitarisme paysan dans l'ancienne société rurale de la vallée du Saint-Laurent : éléments pour une ré-interprétation », *RHAF*, Vol. 40, n° 3, 1987 : 373-407.
- DESSUREAULT Christian et John DICKINSON, « Niveaux de vie et reproduction sociale dans la plaine de Montréal », dans Rolande Bonnain, Gérard Bouchard et Joseph Goy, dir., *Transmettre, hériter, succéder. La reproduction familiale en milieu rural. France-Québec XVIII^e-XX^e siècles*, Paris/Lyon, L'École des hautes études en sciences sociales/Presses Universitaires de Lyon, 1992.
- DESSUREAULT, Christian et Thomas WIEN, « Note critique » dans « Débat à propos de Quelques arpents d'Amérique de Gérard Bouchard », *RHAF*, vol. 50, n°3, 1997: 401-417.
- DESSUREAULT, Christian et Yves OTIS, « L'impact du cycle de vie sur l'évolution des structures agraires dans la région de Montréal au milieu de XIX^e siècle » dans C. DESSUREAULT, J.A. DICKINSON et J. GOY, ss la direction, *Famille et marché XVI^e-XX^e siècles*, Sillery, Septentrion, 2003: 77-93 .
- DeVRIES, Jan « Between Purchasing Power and the World of Goods : Understanding the Household Economy in Early Modern Europe » dans J. Brewer et R. Porter, *Consumption and the World of Goods*, London, Routledge, 1993: 85-132.
- DeVRIES, Jan, « The Industrial Revolution and the Industrious Revolution », *Journal of Economic History*, vol. 54, n° 2, 1994: 340-361;
- DORION, Pierre-A., « À l'île d'Orléans on fabrique un fromage unique en Amérique », *Bulletin des agriculteurs*, vol. 34, n° 3, juin 1952.
- DUBLIN, Thomas, « Women and Outwork in a Nineteenth-Century New England Town » in S. Hahn et J. Prude, ed., *The Countryside in the Age of Capitalist Transformation*, Chapel Hill, University of North Carolina Press, 1985: 51-69.
- DUHAIME, Raymond, « Les exportations canadiennes de produits laitiers, 1867-1955 », *L'Actualité économique*, vol. 33, n°2, 1957: 242-270.
- DUPRÉ, Ruth, « Regulating the Quebec Dairy Industry, 1905-1921: Peeling Off the Joseph Label », *Journal of Economic History*, vol. 50, n°2, 1990: 339-348.
- FARAGHER, John Mack, « History from the Inside-Out: Writing the History of Women in Rural America », *American Quarterly*, vol. 33, 1981: 537-557.
- FAHRNI, Magda. « Explorer la consommation dans une perspective historique », *RHAF*, vol. 58, n°4, 2005: 465-473.
- FAHRNI, Magda. « Counting the Costs of Living : Gender, Citizenship, and a Politics of Prices in 1940s Montreal ». *Canadian Historical Review*, vol. 83, n°4, 2002: 483-504.

- FORTIER, Normand, « Les recensements canadiens et l'étude de l'agriculture québécoises, 1852-1901 », *Histoire sociale/Social History*, vol. 17, n° 34, 1984: 257-286.
- FRIEDMANN, Harriet, « Simple Commodity Production and Wage Labour in the American Plains », *Journal of Peasant Studies*, 1978.
- GAUVREAU, Danielle, « Destin de femmes, destins de mères : images et réalités historiques de la maternité au Québec », *Recherches sociographiques*, vol. 32, n° 3, 1991 : 321-346.
- GERVAIS, Diane, « Succession et cycle familial dans le comté de Verchères, 1870-1950 », *RHAF*, vol. 50, n° 1, 1996: 69-92.
- GRACE, Robert, « Irish Immigration and Settlement in a Catholic City: Quebec, 1842-1861 », *Canadian Historical Review*, vol. 84, n° 2, 1996: 217-251.
- HARDY, Jean-Pierre, Gilles PAQUET et David-Thierry RUDDÉL, « Material Conditions and Society in Lower Canada, 1792-1835, *Bulletin d'histoire de la culture matérielle/Material History Bulletin*, vol. 17, 1983 : 1-23; <http://collections.mun.ca/cdm-cbu/document.php?CISOROOT=/cbu&CISOPTR=3316&REC=17>
- HEAD-KONIG, Anne-Lise (1992). « La reproduction familiale et sociale dans les campagnes helvétiques, XVIIIe-XIXe siècle : systèmes extrêmes et modalité d'ajustement », dans Rolande Bonnain, Gérard Bouchard, Joseph Goy (dir.), *Transmettre, hériter, succéder. La reproduction familiale en milieu rural France-Québec, XVIIIe-XXe siècles*, Lyon/Paris/Villeurbanne, Presses universitaires de Lyon et École des hautes études en sciences sociales : 387-399.
- HENRETTA, James, « Families and Farms: Mentalité in Pre-Industrial America », *William and Mary Quarterly*, vol. 37, 1978: 3-32.
- JAFFEE, David « Peddlers of Progress and the Transformation of the Rural North, 1760-1860 », *The Journal of American History*, vol. 78, n° 2, 1991: 511-535.
- JENSEN, Joan, « Butter Making and Economic Development in Mid-Atlantic America from 1750 to 1850 », *Signs: Journal of Women in Culture and Society*, vol. 13, 1988: 813-829.
- KERBER, Linda, « Separate Spheres, Female Worlds, Woman's Place: The Rhetoric of Women's History », *The Journal of American History*, vol. 75, 1988: 1-39.
- LAMBERT, Maude-Emmanuelle, « Un ménage petit bourgeois du Québec de la Belle Époque: valeurs, pratiques culturelles et consommation d'une famille francophone », *RHAF*, vol. 61, n° 1, 2007: 37-65.
- LANDRY, Yves et Réal BATES, « Population et reproduction sociale à l'Île d'Orléans aux XVIIe et XVIIIe siècles », *RHAF*, vol. 45, n° 3, 1992 : 403-413.

- MARTEL, Jean, « Gérard Aubin arrête volontairement de fabriquer le fromage de l'île », *Le Soleil*, 2 avril 1974.
- McCALLA, Douglas, « A World without Chocolate: Grocery Purchases at Some Upper Canadian Country Stores, 1808-1861 », *Agricultural History*, vol. 79, n° 2, 2005: 145-172.
- McCALLA, Douglas, « Seeing Pioneers as Modern: Rural Upper Canadians Go Shopping » in Brigitte Caulier et Yvan Rousseau, *Temps, espace et modernités: mélanges offerts à Serge Courville et Normand Séguin*, Québec, PUL, 2009: 139-150.
- McMURRY, Sally, « Women's Work in Agriculture: Divergent Trends in England and America, 1800 to 1930 », *Comparative Studies in Society and History*, vol. 34, n° 2, 1992: 248-270.
- McQUILLAN, Aidan, « Pouvoir et perception: une communauté irlandaise au Québec au XIXe siècle », *Recherches sociographiques*, vol. 40, n° 2, 1999: 263-283.
- MERRILL, Michael, « Cash is Good to Eat: Self-Sufficiency and Exchange in the Rural Economy of the United States », *Radical History Review*, vol. 3, 1977: 42-71.
- NAJMABADI, Afsaneh, « Are Gender and Sexuality Useful Categories of Analysis? », *Journal of Women's History*, vol. 18, 2006: 11-21.
- O'NEIL, Jean, « Qui sauvera le fromage de l'Île? », *La Presse*, 27 février 1965.
- OSTERUD, Nancy Grey, « Gender and the Transition to Capitalism in Rural America », *Agricultural History*, vol. 67, 1993: 14-29.
- OTIS, Yves, « La différenciation des producteurs laitiers et le marché de Montréal », *RHAF*, vol. 45, n° 1, 1991: 39-71.
- PAQUET, Gilles et Jean-Pierre WALLOT, Structures sociales et niveaux de richesse dans les campagnes du Québec, 1792-1812 », *Bulletin de culture matérielle/Material History Bulletin*, vol. 17, 1983 :25-44.
<http://collections.mun.ca/cdm-cbu/document.php?CISOROOT=/cbu&CISOPTR=3316&REC=17>
- PERRON, Normand, « Genèse des activités laitières, 1850-1950 », dans Normand Séguin, dir., *Agriculture et colonisation au Québec*, Montréal, Boréal, 1980: 113-140.
- ROBERT, Jean-Claude, « Activités agricoles et urbanisation dans la paroisse de Montréal, 1820-1840 » in François Lebrun et Normand Séguin, dir., *Sociétés villageoises et rapports villes-campagnes au Québec et dans la France de l'Ouest XVII-XXe siècles*, Trois-Rivières, Centre de recherches en études québécoises et Presse de l'Université de Renne 2, 1985: 91-100.

- RUBIN, Gayle, « The Traffic in Women: Notes on the “Political Economy” of Sex », in Joan Wallach Scott, *Feminism & History*, Oxford, Oxford University Press, 1996: 105-151.
- SCOTT, Joan Wallach, « Gender: A Useful Category of Analysis » in Joan Wallach Scott, *Feminism & History*, Oxford, Oxford University Press, 1996: 152-180.
- SCOTT, Joan Wallach, « Some More Reflections on Gender and Politics » in Joan W. Scott *Gender and the Politics of History*, New York, Columbia Press, 1999.
- SÉGUIN, Normand, « L’histoire de l’agriculture et de la colonisation au Québec depuis 1950 », *Agriculture et colonisation au Québec*, Montréal, Boréal, 1980: 9-37.
- SÉGUIN, Normand, « L’agriculture de la Mauricie et du Québec, 1850-1950 », *RHAF*, vol. 35, n° 4, 1982, 537-562.
- SÉGUIN, Normand, « Paysans et monde forestier: nouvelles réflexions sur le monde rural québécois au XIX^e siècle » in Fouilloux et coll., éd., *Recueil d’études offert à Gabriel Désert*, Caen, Musée de Normandie, 1992: 177-187
- SOMMESTAD, Lena, « Able Dairymaids and Proficient Dairywomen: Education and De-Feminization in the Swedish Dairy Industry », *Gender and History*, vol. 4, 1992: 34-48.
- SOMMESTAD, Lena and Sally McMURRAY, « Farm Daughters and Industrialization: A Comparative Analysis of Dairying in New York and Sweden, 1860-1920 », *Journal of Women’s History*, vol. 10, n°2, 1998: 137-163.
- STEIGERWALD, David, All Hail the Republic of Choice: Consumer History as Contemporary Thought, *The Journal of American History*, vol. 93, n° 2, 2006: 385-403.
- SUNDSTROM, Marvin, « Geographical Aspects of Dominion Creameries in the North West Territories, 1897-1905 », *Prairie Forum*, vol. 10, n°1, 1985: 129-145.
- SWIERENGA, Robert, « Theoretical Perspectives on the New Rural History: From Environmentalism to Modernization », *Agricultural History*, vol. 56, 1982: 495-502.
- THIBEAULT, Régis, « Les unités de mesure dans les documents officiels du dix-neuvième siècle au Bas-Canada et au Québec », *RHAF*, vol. 43, n° 2, 1989: 221-232.
- THORNTON, Patricia and Danielle Gauvreau, « Reconciling Cross-Sectional and Longitudinal Measures of Fertility, Quebec 1890-1900 », *History and Computing*, vol. 14, n° 1/2, 2002 : 129-152.
- TREMBLAY, Martine « La division sexuelle du travail et la modernisation de l’agriculture à travers la presse agricole, 1840-1900 », *RHAF*, vol. 47, n° 2, 1993: 221-244.

- VICKERS, Daniel, « Competency and Competition: Economic Culture in Early America », *William and Mary Quarterly*, vol. 47, 1990: 3-29
- WALLOT, Jean-Pierre Culture matérielle et histoire : l'étude des genres de vie au Canada », *Bulletin de culture matérielle/Material History Bulletin*, vol. 8, 1979 : 11-19
<http://collections.mun.ca/cdm-cbu/document.php?CISOROOT=/cbu&CISOPTR=3316&REC=17>
- WILLIS, John « The Mail Ordering Catalogue: An Achievement in Mass Distribution and Labour » in Claude Bellavance et Pierre Lanthier, *Les territoires de l'entreprise*, Sainte-Foy, PUL, 2004:173-199.
- WELTER, Barbara, « The Cult of True Womanhood, 1820-1860 », *American Quarterly*, vol. 18, n° 2, 1966: 151-174.

THÈSES ET MÉMOIRES

- BAILLARGEON, Lisa, « Production, consommation et esthétique des objets domestiques en fonte au Québec au début du XX^e siècle: Le cas de trois fonderies rurales », Ph.D. (Histoire), Montréal, UQAM, 2006.
- BERGERON, Yves, « Les anciennes halles et places de marché au Québec », Ph.D. (Ethnologie), Québec, Université Laval, 1990.
- BROUILLETTE, Sylvie, « Les marchés publics à Montréal, 1840-1860 », M.A. (Études québécoises), Trois-Rivières, UQTR, 1991, 134p.
- CAUX, Rachel, « L'État, les patrons, les propriétaires et les marchands: L'évolution des fabriques de transformation laitière au Québec, 1870-1914 », M.A (Histoire), Montréal, UQAM, 1995.
- CHOUNARD, Roger, « Analyse de l'évolution architecturale des halles de marché de la ville de Québec au cours du XIX^e siècle », M.A., (Ethnologie), Québec, Université Laval, 1981.
- COLAS, Valéry, « La bataille du lait pur à Montréal, 1900-1926 », M.A. (Histoire), Montréal, UQAM, 2002.
- COUVRETTE, Sébastien, « Un discours masculin sur la société: la publicité dans les quotidiens québécois des années 1920 aux années 1960 », Ph.D. (Histoire), Montréal, UQAM, 2009.
- HUOT, Marie-Josée, « Les pratiques rituelles entourant le mariage dans les régions du Saguenay et de Charlevoix », M.A. (Études régionales), Chicoutimi, UQAC, 1991.
- JAMES, Édith, « Espace, ethnicité, religion: les faits de différenciation spatiale et culturelle au 19^e siècle, le cas de Saint-Gabriel-de-Valcartier », M.A. (Géographie), Québec, Université Laval, 1998.
- LACHANCE, Johanne, « Charlesbourg, 1831-1871: contribution à l'étude des relations villes-campagnes », M.A.(Géographie), Québec, Université Laval, 1991.
- MONOD, David, « Store Wars: Canadian Retailing in Transition, 1919-1939 », Ph.D. (History), Toronto, University of Toronto, 1988.
- MURRAY, Jocelyne, « Les marchés de Trois-Rivières : étude de sociabilité urbaine, 1850-1900 », M.A. (Études québécoises), Trois-Rivières, UQTR, 1987.
- NOISEUX, Danielle, « La modernisation agricole dans les comtés de Laprairie et Napierville, 1920-1970: les choix des producteurs », M.A. (Histoire), Montréal, UQAM, 1985.

ROY , André, « La faillite, le commerce et le crédit dans le district judiciaire de Québec entre 1885 et 1920 », PhD, (Histoire), Université Laval, 2002.

RUDY, Jarrett, « Manly Smokes : Tobacco Consumption and the Construction of Identities in Industrial Montreal, 1888-1914 », PhD (History), McGill, 2001.

THIBEAULT, Régis, « L'essor de l'industrie laitière et du capitalisme agraire au Saguenay, XIX^e et XX^e siècles », Ph.D. (Histoire), Québec, Université Laval, 2002.

ANNEXES

Annexe 1 - Photo de malaxeurs à beurre

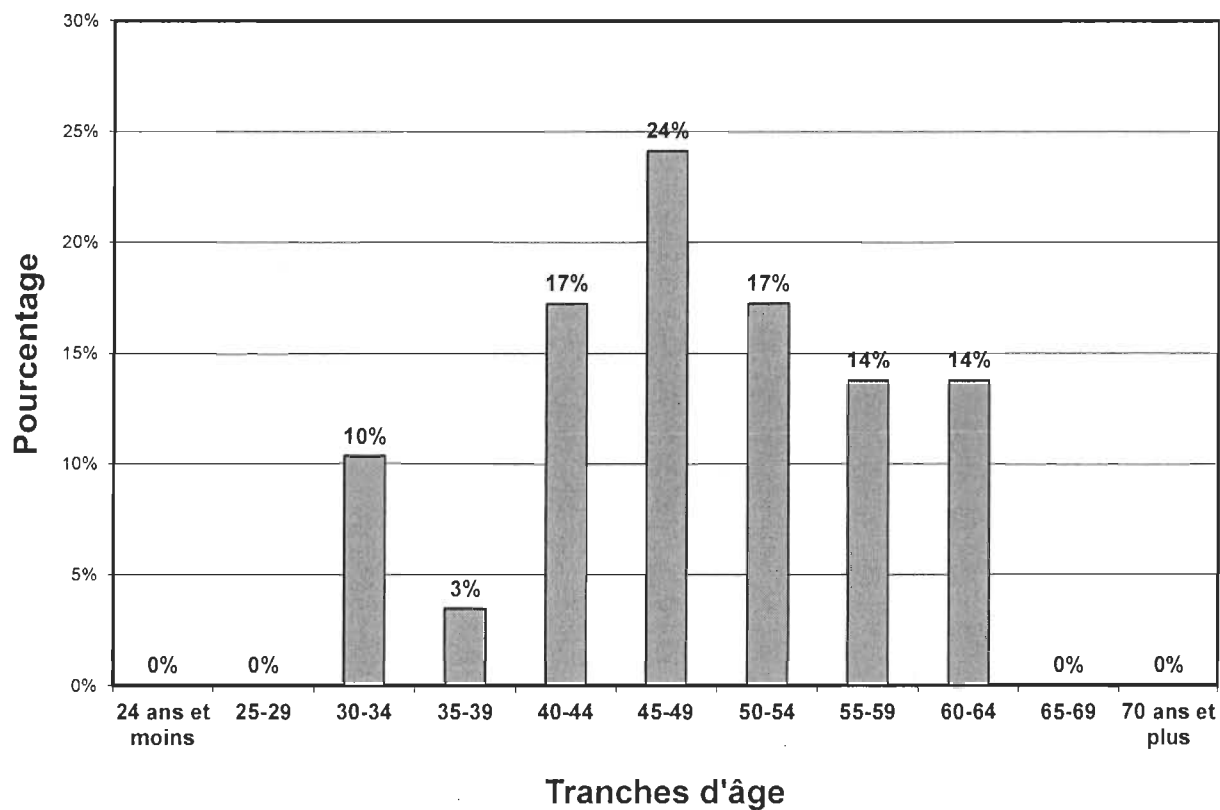


Source: Musée de la civilisation



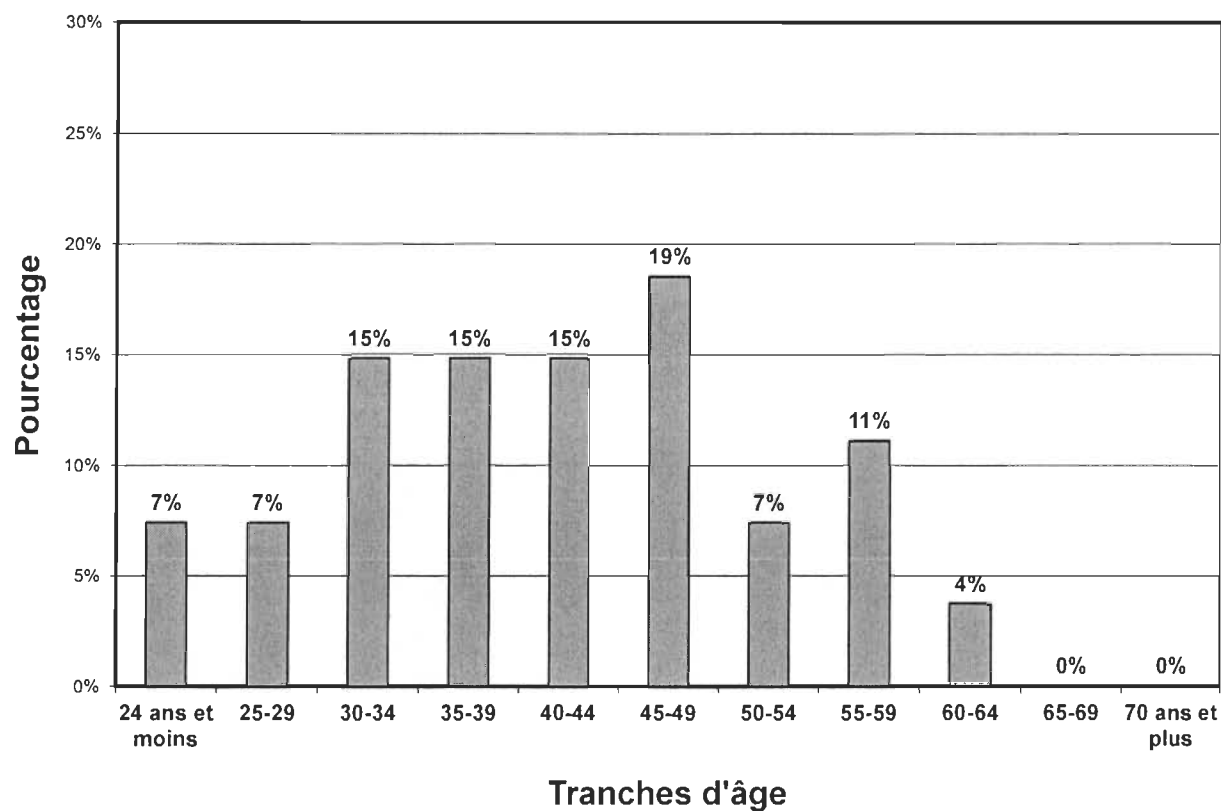
Annexe 2 - Âge des exploitants agricoles et des fermières de la région de Québec dont l'unité familiale produit plus de 1 000 lb de beurre par année en 1861.

Âge des exploitants agricoles de la région de Québec qui possèdent une ferme produisant plus de 1 000 lb de beurre par année en 1861. Par tranches de cinq ans.



Source: *Recensements du Canada*, 1861

Âge des fermières de la région de Québec dont l'unité familiale produit plus de 1 000 lb de beurre par année en 1861. Par tranches de cinq ans.



Source: *Recensements du Canada*, 1861

Annexe 3 – Analyses de variance

Nous avons reconstitué 43 familles. Outre les 37 qui déclarent 1 000 lb en 1871 et qui ont été retracées en 1861, nous avons pris celles qui en 1861 comptaient 1 000 lb de beurre et qui ont pu être localisées dans le recensement de 1871 (six familles). Nous avons identifié tous les enfants de ces familles. Nous avons complété les données des recensements avec celles des états civils afin de vérifier qu'il n'y avait pas d'omission et que les enfants figurant au recensement de 1861 mais pas dans le recensement subséquent et en âge d'être mariés ou établis n'étaient pas décédés. (Collection Drouin, Actes d'états civils et registres d'églises du Québec de 1621 à 1930. <http://search.ancestry.ca>.) Nous avons également vérifié dans les recensements subséquents lorsque ces garçons déclaraient le métier de cultivateur (de marchand cultivateur ou de meunier cultivateur) afin de valider qu'ils étaient bien établis. Notre corpus s'avère vraisemblablement biaisé, puisque les familles qui connaissent une chute de production entre 1861 et 1871 n'ont pu être facilement localisées dans le recensement de 1871 et sont donc sous-représentées.

Analyse de régression:

Variation du nombre de vaches en fonction du nombre d'enfants établis (filles et garçons)

Analyses de Régression: NbVD versus NbMD; NbFD

Où

NbVD= variation du nombre de vaches entre 1860 et 1870

NbMD= variation du nombre de garçons entre 1860 et 1870

NbFD= variation du nombre de filles entre 1860 et 1870

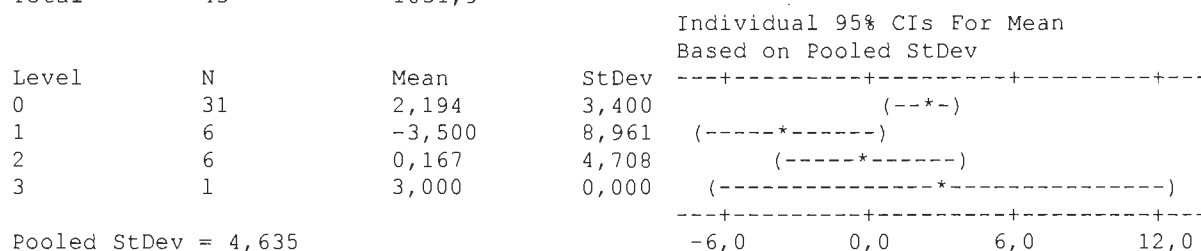
Hypothèse: L'établissement de fils au cours de la décennie (1860-1870) a un impact sur les capacités productives (le nombre de vaches) de la famille. Analyse en fonction du nombre de fils établis (1 fils à 3 fils établis au cours de la décennie)

One-way ANOVA: NbVD versus NbMD

Variation du nombre de vaches en fonction du nombre de fils établis

Analysis of Variance for NbVD

Source	DF	SS	MS	F	P
NbMD	3	172,7	57,6	2,68	0,060
Error	40	859,2	21,5		
Total	43	1031,9			



Lorsque nous décomposons les données, les résultats sont différents et suggèrent la prudence (« P » = 0,06) étant supérieur à 0,05 impliquant une hypothèse plutôt nulle.

Hypothèse: L'établissement de fils au cours de la décennie (1860-1870) a un impact sur les capacités productives (le nombre de vaches) de la famille.

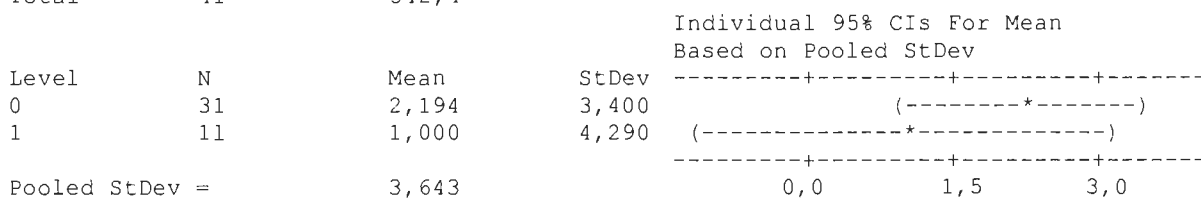
Nous avons retranché deux familles hors normes.

One-way ANOVA: NbVD versus DMD

Variation du nombre de vaches en fonction de l'établissement de fils ou non (peu importe le nombre) Avec le retrait de deux familles retirées dont les variables sont hors normes.

Analysis of Variance for NbVD

Source	DF	SS	MS	F	P
DMD	1	11,6	11,6	0,87	0,356
Error	40	530,8	13,3		
Total	41	542,4			



Avec le retrait des deux familles hors normes, le résultat de « P » est 0,356, ce qui nous amène à conclure que notre corpus de familles ne montre pas d'inférence statistique formelle et prédictive pour répondre à notre hypothèse de départ.

Hypothèse: L'établissement des filles de la famille a un impact sur leurs capacités productives (le nombre de vaches).

One-way ANOVA: NbVD versus NbFD

Variation du nombre de vaches en fonction du nombre de filles établies

Analysis of Variance for NbVD

Source	DF	SS	MS	F	P
NbFD	2	36,0	18,0	0,74	0,483
Error	41	995,9	24,3		
Total	43	1031,9			

				Individual 95% CIs For Mean Based on Pooled StDev	
Level	N	Mean	StDev	-----+-----+-----	
0	31	1,613	4,883	(-----*-----)	
1	10	-0,500	5,563	(-----*-----)	
2	3	2,000	1,000	(-----*-----)	
Pooled StDev =				-----+-----+-----	
				-3,5 0,0 3,5 7,0	

La valeur de « P » de 0,483 infirme l'hypothèse.

Annexe 4 - Réseau des fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec, 1881-1931

Évolution du réseau de fabriques dans la région de Québec, 1881-1931

	1881	1891	1901	1911	1921	1931
Beurreries	1	14	51	60	58	58
Fromageries	1	27	49	49	34	17
Combinées	0	0	10	12	12	4
Total:	2	41	110	121	104	79

Source: *Recensements du Canada*, 1881-1931 pour les comtés de Bellechasse, Lévis, Portneuf, Québec et Montmorency.

Évolution du réseau de fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec, par comté, 1881-1931

Comté	1881	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	0	5	12	10	8	7
Québec	1	0	5	2	0	5
Montmorency	0	15	13	17	14	11
Portneuf	1	18	45	54	46	29
Bellechasse	0	3	35	38	36	27
Total:	2	41	110	121	104	79

Source: *Recensements du Canada*, 1881-1931 pour les comtés de Bellechasse, Lévis, Portneuf, Québec et Montmorency.

Évolution du réseau des fromageries dans la région de Québec, par comté, 1881-1931

Comté	1881	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	0	2	10	6	3	1
Québec	0	0	1	0	0	0
Montmorency	0	13	1	3	3	0
Portneuf	1	11	24	18	8	3
Bellechasse	0	1	13	22	20	13
Total:	1	27	49	49	34	17

Source: *Recensements du Canada*, 1881-1931 pour les comtés de Bellechasse, Lévis, Portneuf, Québec et Montmorency.

Évolution du réseau de beurreries, dans la région de Québec par comté, 1881-1931

Comté	1881	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	0	3	2	4	5	6
Québec	1	0	4	2	0	5
Montmorency	0	2	12	14	11	11
Portneuf	0	7	12	24	26	22
Bellechasse	0	2	21	16	16	14
Total:	1	14	51	60	58	58

Source: *Recensements du Canada*, 1881-1931 pour les comtés de Bellechasse, Lévis, Portneuf, Québec et Montmorency.

Évolution du réseau de fabriques combinées dans la région de Québec, dans les comtés de Portneuf et de Bellechasse, 1881-1931

Comté	1881	1891	1901	1911	1921	1931
Portneuf	s.o.	s.o.	9	12	12	4
Bellechasse	s.o.	s.o.	1	0	0	0
Total:	s.o.	s.o.	10	12	12	4

Source: *Recensements du Canada*, 1881-1931 pour les comtés de Bellechasse, Lévis, Portneuf, Québec et Montmorency.

Annexe 5 - Lait transformé dans les fabriques de beurre et de fromage de la région de Québec, 1891-1931

Lait envoyé aux fabriques confectionnant du fromage dans la région de Québec, 1891-1931 (en lb)

Comtés	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	715 790	4 915 233	2 890 938	1 413 883	682 283
Québec	-	336 000	-	-	-
Montmorency	552 320	355 374	710 000	653 917	-
Portneuf	3 435 260	16 657 380	12 723 328	6 378 268	2 152 302
Bellechasse	554 000	4 763 753	7 319 267	8 220 270	4 845 138
Total:	5 257 370	27 027 740	23 643 533	16 666 338	7 679 723

Les volumes incluent le lait transformé en fromage dans les fabriques combinées. Les données sont tirées des recensements du Canada des années 1891 et 1901. Pour 1891, les recensements ne donnent que la valeur du fromage fabriqué. Nous avons estimé la valeur moyenne à 9,5 ¢ et avons établi qu'il fallait en moyenne 10 lb de lait pour fabriquer une livre de fromage. Les données de 1911, 1921 et 1931 sont tirées de l'*Annuaire statistique de la province de Québec* publiés respectivement en 1914, 1922 et 1932.

Lait livré aux fabriques produisant du beurre dans la région de Québec, 1891-1931 (en lb)

Comtés	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	1 052 150	1 401 642	1 865 482	3 722 786	5 152 236
Québec	-	3 006 080	1 520 939	-	-
Montmorency	693 000	11 656 832	9 853 272	7 630 994	8 159 924
Portneuf	4 398 240	15 797 408	23 092 652	27 759 618	30 757 349
Bellechasse	1 051 600	14 512 432	11 466 083	14 331 987	12 032 157
Total:	7 194 990	46 374 394	47 798 428	53 445 385	56 101 665

Les volumes incluent le lait transformé en beurre dans les fabriques combinées. En 1891, nous avons pris la valeur du beurre fabriqué, divisée par 20 ¢ la lb, ce qui nous donne le nombre de lb de beurre fabriqué. Nous avons établi un taux de conversion à 22 lb de lait par lb de beurre fabriquée. Pour les années subséquentes, les recensements et les annuaires statistiques donnent le volume total de lb de beurre fabriquées. Puisque plusieurs fabriques reçoivent de la crème et non du lait, nous avons appliqué un taux de conversion global de 21,5 pour 1901, de 21,3 pour les années subséquentes sauf pour 1911 où nous avons utilisé les données publiées dans l'*Annuaire statistique de la province de Québec* de 1914 (à l'exception de Portneuf où nous avons dû utiliser un taux de conversion de 21,5 [soit le taux établi pour ce comté en 1911 selon l'annuaire statistique] multiplié par le nombre total de lb de beurre produit, puisque dans ce comté, quelques fabriques combinées produisaient à partir de la crème reçue des cultivateurs).

**Lait transformé dans les fabriques de beurre et de fromage dans la région de Québec,
1891-1931 (en lb)**

Comtés	1891	1901	1911	1921	1931
Lévis	1 767 940	6 316 875	4 756 420	5 136 669	5 834 519
Québec	-	3 342 080	1 520 939	-	-
Montmorency	1 245 320	12 012 206	10 563 272	8 284 911	8 159 924
Portneuf	7 833 500	32 454 788	35 815 980	34 137 886	32 909 651
Bellechasse	1 605 600	19 276 185	18 785 350	22 552 257	16 877 295
Total:	12 452 360	73 402 134	71 441 961	70 111 723	63 781 389

Source: *Recensements du Canada*, 1871-1931 pour les comtés de Bellechasse, Lévis, Portneuf, Québec et Montmorency.

Annexe 6 - Lait converti en beurre et en fromage* domestiques sur la ferme et lait converti dans les fabriques dans la région de Québec, 1871-1931 (en million de lb)

Comtés	1871	1881		1891		1901*		1911		1921		1931	
	dom	dom.	fab.	dom.	fab.*	dom.	fab.	dom.	fab.	dom.	fab.	dom.	fab.
Lévis	8,51	10,34	n.d.	10,52	1,77	7,66	6,32	14,51	4,76	9,73	5,14	9,04	5,83
Québec	7,69	10,50	n.d.	11,25	0,00	10,80	3,34	9,77	1,52	7,80	0,00	6,95	0,00
Montmorency	5,25	8,48	n.d.	12,04	1,25	6,24	12,01	8,48	10,56	6,37	8,28	6,54	8,16
Portneuf	10,21	14,58	n.d.	15,07	7,83	9,96	32,45	10,08	35,82	7,14	34,14	7,15	32,91
Bellechasse	11,11	12,25	n.d.	17,56	1,61	8,52	19,28	11,67	18,79	14,26	22,55	2,48	16,88
Total:	42,78	56,14	n.d.	66,44	12,45	43,19	73,40	54,52	71,44	45,31	70,11	32,17	63,78

*Les données pour le fromage domestique ne sont pas disponibles en 1901. Nous pouvons cependant les estimer à près de 20 000 lb, soit environ 200 000 lb de lait.